ズーム
ZOOM JAPON

www.zoomjapon.info

gratuit numéro 62 - juillet-août 2016

SHOPPING
Tout est bon dans l'occasion p. 24

VOYAGE
Hachijô, perle du Pacifique p. 34

Un amour de tonkatsu

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon



ÉDITEUR INCONTOURNABLE de MANGA

SUSPENSE

Anguilles Démoniaques

Suspense sombre horrifique et oppressant

SÉRIE EN 3 TOMES

© YUSUKE OCHIAI, YU TAKADA / SHONENGAHOSHA

ACTION



ZOMBIES

BALLAD

SÉRIE EN 2 TOMES

On ne meurt pas qu'une fois !

© 2014 Yuri Narushima / ICHIJINSHA

FANTASY ET AVENTURE



RENAISSANCE

ARTE

Florence, berceau de la Renaissance italienne, début du XVIe siècle. C'est durant cette foisonnante et resplendissante période que commence l'histoire d'Arte, artiste en devenir.

© 2013 KEI OHKUBO / NSP Approved Number ZCW-41F

Retrouvez Komikku Éditions sur les réseaux sociaux



www.facebook.com/komikku
www.twitter.com/komikku


HISTOIRE & DRAME
Dívčí Válka
La guerre des pucelles
Inspiré d'un drame historique issu du Folklore Tchèque du XVe siècle.
© Kouichi Ohnishi 2013 / Futabasha Publishers Ltd.
ÉDITEUR INCONTOURNABLE de MANGA
komikku コミック出版 ÉDITIONS
HÉMOGLOBINE
MONSTER X FRIENDS
Vos nouveaux petits amis sont SANGLANTS, SAIGNANTS et TRASH !!
SÉRIE EN 3 TOMES
© Yoshihiko Inui 2014 / Futabasha Publishers Ltd.
SURVIVAL
DILEMMA
Le suspense à son comble !!
par HAJIME & TATSUYA TÔJI
Quand tu étais assis devant la porte, tu t'es bien dit : "Qu'ils crèvent tous".
SPIRITISME
SCIENCES OCCULTES ET AMBIANCE HORRIFIQUE PESANTE DANS LA LIGNÉE DU FILM "THE GRUDGE" OU DES "CONTES DE LA CRYPTE ».
DAMNED MASTER
© 2014 by SHU KATAYAMA, UNI / SHONENGAHOSHA
HISTOIRE
Le Chef de Nobunaga
ANGOULÊME 2015 SÉLECTION OFFICIELLE
recommandé par Historia
recommandé par ZOOM JAPON
Retrouvez Komikku Éditions sur les réseaux sociaux
www.facebook.com/komikku
www.twitter.com/komikku

ÉDITO A table !



Contrairement à de nombreuses idées reçues, les Japonais ne se nourrissent pas seulement de poisson. La viande fait aussi partie de leur alimentation. Le *wagyû*, le fameux bœuf japonais, est très apprécié pour son goût et sa texture si particulière. Dans certaines régions, le gibier figure au menu de nombreux restaurants très fréquentés. Il y a aussi le porc. On l'utilise dans les *râmen* ou les *yakisoba* comme ingrédient pour accompagner ces plats de pâtes. Mais il constitue surtout l'élément principal d'un des plats les plus populaires du pays : le *tonkatsu*. Le porc pané frit suscite l'adhésion de tous les Japonais comme en témoigne le nombre de restaurants spécialisés que compte le pays. Nous vous en racontons l'histoire.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

4257 **Tel est le nombre de coups sûrs réalisés par le joueur de base-ball SUZUKI Ichirô qui lui permet de devenir le recordman du monde devant l'Américain Pete Rose. L'exploit du Japonais qui évolue aux Marlins de Miami a suscité une vague d'enthousiasme dans l'archipel où les journaux ont publié des éditions spéciales. Le Premier ministre a même évoqué un "record fabuleux".**

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Arrondissement de Sakyô, Kyôto



© Eric Rechsteiner

L'ancienne capitale impériale abrite une multitude de temples et de sanctuaires. Parmi eux, le Konkai kômyô-ji, plus connu sous le nom de temple Kurodani. Fondé en 1175, ce lieu est un temple majeur de la secte bouddhiste jôdo, de la terre pure. Il abrite les tombes des combattants tombés lors de la bataille de Toba-Fushimi qui opposa en janvier 1868 les forces pro-impériales à celles de l'ancien shôgun TOKUGAWA.

NATALITÉ Initiative inédite à Urayasu

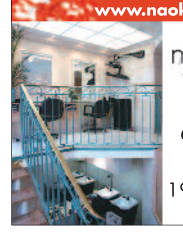
La municipalité d'Urayasu, à l'est de Tôkyô, a décidé d'utiliser 90 millions de yens (760 000 €) pour financer les congélations d'ovocytes de ses résidentes de 25 à 34 ans. Grâce à cette somme, les femmes ne paieront que 20% du prix de la procédure, qui coûte entre 4 000 et 5 000 €. L'idée est de voir si ce programme-pilote de trois ans incitera les femmes à avoir plus d'enfants.

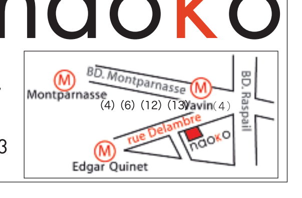
NATURE Alerte aux ours tueurs

La préfecture d'Akita, dans le nord-ouest de l'archipel, a été le théâtre de la mort de quatre personnes (trois hommes et une femme) tuées par un ou plusieurs ours alors qu'ils étaient partis se promener en forêt. Depuis quelques années, les autorités s'inquiètent de la présence de plus en plus forte des plantigrades qui n'hésitent plus à s'approcher des villes à la recherche de nourriture.













atsuatsu®
L'été, c'est
CHAUD CHAUD!!!
avec ATSU ATSU à la JAPAN EXPO!!!
Retrouvez-nous du 7 Juillet au 10 Juillet 2016 au HALL 5 A
イタダキマス!
KARAAGE
GYOZA
TAKOYAKI
DORAYAKI
Mochi Ice CREAM
JARDIN INTÉRIEUR
STAND n° F 118
HALL 5A
HALL 4
ENTRÉE
www.facebook.com/info.atsuatsu
www.atsuatsu.fr

SÉRIE La renaissance grâce au train

Un an après la remise en service de la ligne Senseki entre Sendai et Ishinomaki, tous les feux sont au vert.

C'est entre les gares de Nobiru et de Tôna, à Higashi-Matsushima, que la ligne Senseki avait été le plus fortement endommagée par le tsunami. Pendant les travaux de reconstruction, toutes les liaisons avaient dû être assurées par bus. Avec la réorganisation de la ville et les aménagements collectifs des sinistrés dans les hauteurs, la voie ferrée ainsi que les gares ont dû être déplacées. C'est le 30 mai 2015 que toute la ville de Higashi-Matsushima a fêté la réouverture complète de cette ligne locale. La ligne Senseki-Tôhoku, empruntant une partie de la ligne Tôhoku, relie désormais les villes de Sendai et d'Ishinomaki, en 52 minutes. Le temps du trajet a diminué par rapport à celui d'avant le séisme permettant de gagner plus de 20 minutes. Ainsi, entre Tôkyô et Ishinomaki, avec un changement à Sendai, le voyage dure moins de trois heures. Selon les représentants de la compagnie JR à Sendai, le nombre d'usagers de la ligne Senseki-Tôhoku s'élevait, fin avril 2016, à environ 4 100 personnes par jour. Entre les gares d'Aobadôri et Ishinomaki, le nombre d'usagers a progressé de 3 % par rapport à 2010.

En semaine, le nombre des usagers, travailleurs et élèves, utilisant la ligne est plus important que celui des touristes en week-end. A la mairie d'Ishinomaki, qui se situe face à la gare d'Ishinomaki, quelques 95 employés prennent le train, soit deux fois plus par rapport à l'année dernière avant la réouverture. *"Si le nombre total d'usagers a augmenté, on ne peut pas affirmer que cela soit uniquement dû à la réouverture de la ligne ferroviaire"*, estime cependant le responsable des ressources humaines. En effet, il est un fait qu'après le séisme, beaucoup de personnes ont déménagé en dehors de la ville. Le 26 mars, la gare d'Ayumino a été inaugurée dans le quartier de Shinhebita-Minami, quartier où la mairie est en train d'aménager une nouvelle zone urbaine composée de logements collectifs protégés des catastrophes. En fait, depuis plus de 30 ans, dans ce quartier, près du lycée d'Ishinomaki-Nishi situé dans le quartier d'Akai de la ville de Higashi-Matsushima, il existait un vague projet de nouvelle gare sous le nom provisoire de Yanaginome. Ce projet a finalement vu le jour après le séisme. Elle constitue une nouvelle porte d'entrée pour la région avec un paysage qui reflète la reconstruction. Avec cette nouvelle zone urbaine et le nouveau bâtiment de la préfecture, la gare récemment inaugurée confirme sa raison d'être. A Higashi-Matsushima, d'autres nouveaux quartiers sont en train d'apparaître, au nord de la gare de Higashi-Yamoto, et autour des nouvelles gares de Nobiru et de Tôna. JR estime que *"ces projets de reconstruction pourraient permettre d'augmenter le nombre d'usagers"*.



Ishinomaki Hibi Shimbun

Salariés et élèves se pressent sur le quai de la ligne Senseki à Ishinomaki.

La réouverture de la ligne a aussi entraîné une hausse de la fréquentation des touristes. En 2015, le nombre de visiteurs à Ishinomaki s'est élevé à 2,3 millions de personnes, soit 200 000 visiteurs de plus par rapport à l'année précédente. Le chiffre est aussi plus important que le record de 2013 avec 2,2 millions de personnes. Cela n'est pas seulement dû à la réouverture de la ligne Senseki, mais aussi à de nouveaux événements promotionnels et à l'ouverture du péage d'Ishinomaki-Onagawa sur l'autoroute de Sanriku. Certes, on ne peut pas ignorer l'importance du train.

"Un mois après la réouverture de la ligne, on a senti une légère hausse de la fréquentation, mais en définitive, il n'y a pas eu de grand changement. Cependant, le week-end, on remarque qu'il y a des gens comme des couples âgés et des étudiants qui viennent passer la journée ; mais aussi des personnes originaires de notre région pour qui le retour au pays est plus facile", estime Mme TAKAHASHI Mie, présidente



Ishinomaki Hibi Shimbun

du syndicat de la zone commerciale de Tatemachi-Ôdôri, L'office du tourisme a accueilli près de 186 900 personnes en 2015 contre 174 600 en 2014. Sur les trois premiers mois de 2016, le nombre de visiteurs est déjà plus important qu'à la même période de l'an passé.

A Higashi-Matsushima, les hauts lieux touristiques se concentrent du côté d'Oku-Matsushima et sur les communes de Nobiru et Miyato. Or, il y a peu de moyen de transport pour s'y rendre lorsqu'on descend à la gare de Nobiru qui se situe à l'entrée de cette zone. Il existe le projet de transformer l'ancien bâtiment de la gare de Nobiru en musée et de conserver l'ancien quai de la gare en tant que monument à la mémoire du séisme, mais, pour l'instant, rien n'a été prévu pour relier ce futur musée à la nouvelle gare.

Quant à la ville d'Onagawa, sa nouvelle gare a été inaugurée le 21 mars 2015. Elle abrite également une station thermale. La zone commerciale a été ouverte en décembre dernier. Si le nombre des visiteurs reste encore en dessous de la moyenne d'avant le séisme, on enregistre cependant une plus grande affluence des visiteurs le week-end, curieux de découvrir la nouvelle commune.

"Si l'on n'a pas encore de chiffres précis, on constate qu'il y a plus de gens qui viennent de la capitale. On voit beaucoup de personnes sur les quais de la gare", raconte un employé du bureau du tourisme de la ville. *"Pendant le week-end, il y a plus de touristes qui utilisent la gare d'Onagawa que la gare d'Ishinomaki"*, confirme le chef de gare SASAKI Kazuo. La gare d'Ishinomaki, est surtout utilisée par les visiteurs qui se rendent au musée consacré au mangaka ISHINOMORI Shôtarô. Si son accès n'est pas aisé à partir de la gare, ce musée constitue pratiquement le seul lieu touristique. *"Il nous reste à trouver comment faire venir les gens, comment mieux leur faire connaître les attraits de notre cité"*, explique le directeur de la gare. Le Mangakan cherche aussi à maintenir le flux de visiteurs. *"Nous essayons d'organiser des expositions et des événements originaux pour que les gens de l'extérieur comme de la région reviennent plus souvent"*, assure-t-on.

Actuellement, la ligne de Senseki a pour terminus Ishinomaki, mais elle devrait être prolongée, cet été, jusqu'à la gare d'Onagawa qui, pour le moment, ne sera desservie qu'une fois le matin et le soir. Cela dit, pour que la gare d'Ishinomaki ne reste pas qu'une gare de transit, il faudrait une meilleure coordination de notre communauté de communes de façon à proposer aux touristes des visites avec séjours dans notre région ou les villes avoisinantes.

KUMAGAI TOSHIKATSU



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Un hirekatsu (filet mignon de porc pané et frit) tel qu'il est servi dans la plupart des restaurants de tonkatsu.

Un amour de tonkatsu

Considéré aujourd'hui comme l'un des plats les plus populaires du pays, son histoire montre que ce n'était pas gagné.

L'ouverture du Japon à l'Occident, il y a quelque 130 années, s'est accompagnée de très nombreux bouleversements. Pour les tenants d'une occidentalisation à marche forcée, cela passait par des changements radicaux dans le comportement quotidien des Japonais. Il fallait abandonner les coiffures et les vêtements traditionnels pour adopter la mode venue d'Angleterre ou de France. Il était aussi indispensable à leurs yeux de prendre de nouvelles habitudes alimentaires, en mangeant notamment de la viande, aliment qui était alors considéré par beaucoup comme tabou. Le bouddhisme le plus pur prônait un régime végétarien *(shôjin ryôri)*. L'influence des monastères bouddhistes était forte sur la population, sans doute un peu trop au regard des tenants du régime impérial. L'instauration du shintoïsme comme religion d'Etat participe à cette volonté de changer les règles du jeu puisque le culte dont l'empereur était le plus haut représentant n'interdisait pas la consommation d'animaux. En janvier 1872, les Japonais apprirent que leur monarque avait consommé de la viande pour célébrer la nouvelle année, brisant ainsi un tabou vieux de 1200 ans. Cette publicité autour du régime alimentaire de l'empereur devait les inciter à suivre son exemple. Toutefois, comme le souligne l'historien Pierre-François Souyri dans son remarquable ouvrage *Moderne sans être occidental : Aux origines du Japon d'aujourd'hui* (voir p. 19), l'occidentalisation du pays a suscité bien des résistances. Dans cette société conflictuelle caractéristique de l'époque, le changement de régime (alimentaire) de l'empereur provoqua des incidents dont le plus célèbre se déroula le 18 février. Une dizaine de moines tentèrent d'attaquer le palais impérial car ils estimaient que la consommation de viande qui commençait à prendre de l'ampleur dans l'archipel menaçait de *"détruire l'âme du peuple japonais"*. Malgré quelques succès pour empêcher la vente de viande en province où l'emprise du bouddhisme était plus forte, les opposants ont dû se rendre à l'évidence qu'il était quasi impossible d'empêcher la transformation du pays, y compris au niveau de son alimentation. Mais à l'instar d'autres éléments, l'ouverture à la cuisine occidentale ne s'est pas forcément traduite par une importation pure et simple des recettes, des aliments et de la façon de les consommer. Avec leur propre bagage et leur expérience, les Japonais ont su changer leurs habitudes sans pour autant perdre leur âme comme pouvaient le craindre les moines assaillants.

Un plat en particulier symbolise cette évolution de la société japonaise. Il s'agit du *tonkatsu* ou côte de porc pannée et frite. Son nom lui-même illustre la capacité des Japonais à créer quelque chose de nouveau à partir de plusieurs influences. En effet, la première syllabe *ton* signifie porc en japonais tandis que la seconde, *katsu*, est la trans-

cription phonétique du mot anglais *cutlet (katsuretsu),* "côtelette" en français, dont on a gardé la première partie pour des raisons de commodité. Le terme *tonkatsu* n'est apparu qu'en 1929, ce qui signifie qu'il a fallu près de 60 ans pour que les Japonais "digèrent" les premières côtelettes cuisinées à l'occidentale pour créer un des plats les plus caractéristiques de la cuisine populaire.
En effet, l'année où l'empereur Meiji consomma officiellement de la viande, un livre sur la cuisine occidentale largement diffusé livrait la recette de la côtelette que l'on fait cuire, écrivait-on, dans du beurre en l'ayant préalablement recouverte de farine, d'un jaune d'œuf et de chapelure. Mais la cuisine au beurre ne sied guère au goût japonais. C'est la friture à l'huile végétale qui leur correspond le mieux comme l'illustre la place occupée par les *tempura* dans l'alimentation des Japonais depuis le XVIe siècle. Le premier restaurant de cuisine à l'occidentale *(yôshoku)* à servir des côtelettes frites se fait connaître en 1895. Il s'agit du Rengatei implanté dans le quartier de Ginza qui proposait toutes sortes de mets à base de produits importés comme le curry introduit par les marins anglais. Mais les Japonais ne le fréquentent guère. Ce sont les étrangers, attirés par l'odeur du beurre chaud, qui le plébiscitent, mais son chef KIDA Genjirô comprend que la clientèle locale a bien du mal à s'habituer à cette forte odeur. Il opte donc pour l'huile, une innovation qui va lui permettre de conquérir les palais de nombreux clients nippons. Le Rengatei existe encore de nos jours et il reste un restaurant apprécié puisqu'on lui doit également d'avoir été le premier à servir avec les côtelettes frites du chou cru.
Le *tonkatsu* d'aujourd'hui est invariablement accompagné de chou émincé cru. A la différence des plats de viande occidentaux toujours servis avec une garniture de légumes cuisinés, la côtelette frite du Japon ne bénéficie pas d'un tel traitement. Une spécificité qui en dit long sur la capacité des Japonais à accepter la nouveauté tout en l'adaptant à leur goût. Une manière originale d'affirmer que le *tonkatsu* n'est ni une escalope milanaise ni une escalope viennoise. Outre le fait que la viande utilisée n'est pas du veau, mais du porc pour lequel la population locale a rapidement manifesté une forte attirance, une différence notable est son épaisseur. Lorsque les premiers cuisiniers japonais se mirent à préparer des côtelettes, celles-ci étaient avant tout destinées à des clients étrangers habitués à manger avec une fourchette et un couteau. Les morceaux choisis étaient fins et répondaient aux critères des escalopes servies en Europe. Malgré l'ambition des autorités à vouloir amener la population à utiliser plus massivement les couverts occidentaux pour manger, les Japonais restaient attachés à leurs baguettes. A la tête du restaurant Ponchiken, SHIMADA Shinjirô a non seulement été celui qui a forgé le mot *tonkastu* en 1929, mais il a été celui qui a choisi de prendre des morceaux plus épais pour les prédécouper avant de les servir afin que les consommateurs puissent les manger avec des baguettes. Cette évolution du plat sur une soixantaine d'années est un exemple très intéressant de la manière dont le Japon s'est transformé au cours de cette période très importante de son histoire. A partir de cette époque, le *tonkatsu* entre dans les mœurs quotidiennes des Japonais. Ces derniers considèrent ce plat comme un compromis à l'égard de la modernisation inspirée en partie par l'Occident. Il est d'ailleurs intéressant de noter que de nombreux restaurants de cuisine traditionnelle en difficultés à la fin des années 1920 ont choisi de se spécialiser dans le *tonkatsu*.



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

La modeste entrée du restaurant Tonkatsu Suzuki dans le quartier d'Ebisu, à Tôkyô.

Le véritable décollage se produira au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, en particulier en province où l'on avait été moins prompt à se "moderniser" que dans les grands centres urbains. Le fait que le *tonkatsu* soit perçu comme un plat japonais a sans doute contribué à sa popularisation dans l'ensemble de l'archipel. Autre élément constitutif du *tonkatsu*, sa sauce simplement baptisée *tonkatsu sôsu* (sauce tonkatsu). Elle a subi le même processus de transformation et d'adaptation que la côtelette panée elle-même (voir p. 10).
La japonité du *tonkatsu* est telle qu'il est perçu à l'étranger, en particulier en Asie, comme un produit de la culture culinaire nippone. A partir des années 1980, le *tonkatsu* est devenu un plat très populaire en Corée du Sud grâce à un restaurant du quartier de Jeong-dong à Séoul qui le servait avec du *kimchi* et du *danmuji* (radis mariné). Aujourd'hui à Singapour ou Hong Kong, des restaurants spécialisés dans le *tonkatsu* font le bonheur de milliers de clients qui apprécient la spécificité de ce plat qui résume à lui seul l'âme japonaise. Sous sa panelure qui peut sembler un peu dure, à l'instar des Japonais dont on critique parfois la difficulté à s'ouvrir, on découvre une viande tendre et goûteuse, qui peut faire penser à ces mêmes Japonais qui sont loin d'être aussi lisses qu'on l'imagine. Le *tonkatsu* a su aussi évoluer puisqu'il en existe de nombreuses adaptations. La plus célèbre est le *katsudon* qui n'est autre qu'un *tonkatsu* découpé avec de l'oignon et un œuf brouillé cuits dans la sauce de soja et servis sur un bol de riz. Le *katsukarê*, du riz au curry servi avec un *tonkatsu*, fait le bonheur des amateurs de cuisine relevée et goûteuse. Dans les supérettes, vous trouverez aussi des *katsu sando,* des morceaux de *tonkatsu* entre des tranches de pain de mie. Il y a aussi le *kushikatsu*, ou brochettes de *tonkatsu*, ou encore les *tonkatsu râmen*, des nouilles en bouillon sur lesquelles flotte un *tonkatsu*. L'existence de ces variantes indique que ce plat appartient bel et bien au patrimoine culinaire japonais ou du moins est perçu comme tel par les Japonais. Ce n'était pas gagné, il y a 130 ans.

ODAIRA NAMIHEI

EN FRANCE

Manger un bon *tonkatsu* en France n'est pas chose aisée. Certes, plusieurs restaurants japonais proposent ce plat dans leur carte. Mais la plupart du temps, on est loin d'atteindre un niveau même acceptable. Il existe cependant deux établissements spécialisés où vous pouvez faire l'expérience d'un *tonkatsu* digne de ce nom :

Momonoki, 68 Passage Choiseul, 75002 Paris, tél. 01 42 96 48 37. Du lundi au vendredi de 12h à 14h30.
Tonkatsu Tombo, 14 Rue de l'Arrivée, 75015 Paris, tél. 01 42 22 61 83. Du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30.

ACCOMPAGNEMENT **Une sauce qui a du chien**

N'imaginez pas déguster votre *tonkatsu* nature. Pour l'apprécier à sa juste valeur, il faut qu'il soit bien accompagné !

Parmi les sujets que la plupart des amateurs de *tonkatsu* aiment aborder figurent la façon dont la viande est découpée ou encore la perfection de la friture. Mais pour d'autres, ce qui importe le plus dans ce plat se résume à la sauce. En effet, certains vont jusqu'à affirmer que, sans la sauce, le *tonkatsu* n'existerait même pas.

La sauce *tonkatsu* est une combinaison complexe de nombreux éléments dont la gamme de goût va du sucré à l'épicé. Chaque marque disponible dans le commerce diffère légèrement de ses concurrentes, mais chacune d'entre elles partage quelques ingrédients communs, les plus importants étant les fruits et les légumes dans la mesure où ils se marient très bien avec le porc. La sauce *tonkatsu* est communément décrite comme une sorte de sauce Worcestershire. Bien que cette comparaison soit assez juste, il convient toutefois de noter que la variante japonaise est beaucoup plus épaisse, plus douce, plus brune et complètement végétarienne. En ce sens, elle ressemble plus à l'autre sauce anglaise HP qui combine tomates, tamarin, dattes, mélasse et un mélange d'épices non dévoilé.

Pour accompagner le porc pané dont la popularisation s'est accélérée dans les années 1920-1930, les restaurateurs ont commencé à proposer à leur clientèle une version locale de la sauce Worcestershire qu'ils ont simplement baptisée sauce Worcester (prononcée *ûstâ* en japonais). Au début, ils ont même essayé de présenter ce nouveau produit comme une nouvelle sorte de sauce de soja, mais ce fut un échec car son goût n'avait absolument rien à voir avec l'original. Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, une sauce *tonkatsu* unique a vu le jour à partir du moment où des légumes et des fruits y ont été ajoutés, contribuant à créer la sauce épaisse et riche en goût que nous connaissons tous.

Actuellement, de nombreuses marques de sauce *tonkatsu* sont disponibles dans les supermarchés japonais. Les plus populaires s'appellent Ikari, Dobuzuke, Bairin Tokusen et Mitsuya, mais le numéro un incontesté est Bull-Dog grâce à son goût particulièrement profond, sucré et épicé à souhait et un degré de viscosité idéal qui accompagnent parfaitement la côtelette de porc.

L'histoire de Bull-Dog est plus que centenaire. Au début du XXe siècle, au moment où l'alimentation occidentale commençait à se répandre dans les foyers japonais, un magasin appelé Misawaya (fondé en 1902 en tant que grossiste alimentaire) a mis au point une sauce adaptée au



goût japonais et fondée sur la sauce Worcestershire. En 1905, son propriétaire a ouvert une petite usine à Hatchôbori, dans le centre de Tôkyô, pour produire la sauce Worcestershire. A l'époque, celle-ci était distribuée sous forme de bouteilles et de pots en terre. Elle était vendue en fonction des besoins de la clientèle.

Depuis la fin du XIXe siècle, une nouvelle catégorie de nourriture a conquis le cœur des Japonais. Connue sous le nom de *yôshoku* (littéralement cuisine occidentale), il s'agissait d'une cuisine influencée par l'Occident, mais adaptée au goût local. On a ainsi vu apparaître le riz au curry, les croquettes, l'*omu-raisu* (riz omelette) et les côtelettes de porc. Dans ce contexte, la sauce Bull-Dog a réussi à s'imposer non pas comme un ingrédient de cuisine traditionnelle, mais comme un condiment utilisé sur le *yôshoku* et les aliments frits. A partir du moment où cette sauce a commencé à gagner le cœur des foyers japonais, elle a grandement contribué à l'évolution de la culture alimentaire japonaise.

En 1935, la société a augmenté sa production en ouvrant une nouvelle usine à Hatogaya, dans la préfecture de Saitama, mais c'est surtout après la Seconde Guerre mondiale que la sauce Worcester a pris son envol et enregistré une croissance rapide grâce à la popularité de la cuisine *yôshoku* dans l'ensemble de l'archipel alors qu'elle avait été jusque-là limitée aux grandes villes. Et c'est en 1951 que Bull-Dog commercialise sa première sauce *tonkatsu*.

Aujourd'hui, sa production est livrée dans tout le pays au départ de l'usine Hatogaya toujours opérationnelle et du nouveau centre de production de Tatebayashi, dans la préfecture de Gunma, qui a ouvert ses portes en 1998. Chaque jour, quelque 120 000 litres de sauce sont produits dans cette dernière usine. Malgré une concurrence féroce à laquelle elle est confrontée, la sauce Bull-Dog parvient notamment à se distinguer dans la plupart des magasins grâce à son logo que tout le monde connaît. Le bouledogue est un animal apprécié et symbolique de l'Angleterre d'où la sauce Worcestershire est originaire. Selon le site Internet de la société, à peu près au moment où la sauce s'est imposée dans les foyers japonais à la fin des années 1920, les bouledogues ont commencé à devenir des animaux domestiques populaires. Par conséquent, le nom "Bull-Dog", dans sa graphie anglaise, a été adopté comme le nouveau nom de l'entreprise et comme celui de la sauce, dans l'espoir que cette dernière bénéficie du même engouement que le chien auprès des consommateurs japonais !

A l'instar de toutes les autres sauces Worcester et sauces *tonkatsu* produites dans l'archipel, la Bull-Dog contient beaucoup de fruits et légumes en purée comme des pommes, des tomates, des oignons, des carottes, des citrons et des pruneaux. Sa douceur naturelle et son acidité proviennent principalement de la saveur de ces légumes et de fruits. Cela procure aux aliments frits plutôt lourds un goût rafraîchissant et les rend plus digestes. Ils donnent aussi à la sauce son aspect visqueux bien adapté aux aliments frits, sans ajouter de gras ni d'humidité. Un autre ingrédient important est le vinaigre qui représente environ 30 % de la sauce. Celui-ci apporte non seulement de la saveur, mais il favorise sa conservation et protège des bactéries. On dit aussi que le vinaigre stimule l'appétit et aide à récupérer de la fatigue. Le troisième élément crucial est lié aux épices. Pour fabriquer la sauce Bull-Dog, plus de 10 épices différentes sont broyées et mélangées selon une recette maison. On y trouve du gingembre, du poivre rouge, de la cannelle, du clou de girofle, du laurier et du thym. Ce mélange donne à la sauce sa saveur piquante. L'amidon de maïs est ajouté au mélange pour l'épaissir.

Aujourd'hui, Bull-Dog et les autres marques de sauce *tonkatsu* sont distribuées même au-delà des frontières du Japon. Mais si vous avez des problèmes pour vous en procurer, ne vous inquiétez pas. Cette sauce est en fait assez facile à réaliser, même à la maison. Sur Internet, vous pouvez trouver plusieurs recettes, chacune d'entre elles diffère légèrement des autres. Cela ne prend que cinq minutes pour les préparer, mais il est conseillé de laisser reposer la préparation pendant une heure pour permettre aux saveurs de bien se mélanger.

JEAN DEROME

BON PLAN Tonki donne le ton(katsu)

Considéré comme une des meilleures adresses, ce restaurant situé au cœur de Meguro fait toujours le plein.

Il faut en convenir, du point de vue culinaire, la simplicité est le point fort des Japonais. Là où un chef français ou italien essayerait de vous épater avec un menu composé de plusieurs plats, un Japonais a suffisamment confiance en lui pour vous proposer (et parfois pour un prix très élevé) un petit tas de nouilles froides, quelques morceaux de poisson cru ou un morceau de porc pané avec sur le côté une petite colline de chou émincé d'apparence peu attrayante. Puisque l'on parle de viande frite, lorsque vous demandez à quelqu'un qui vit à Tôkyô où se trouve le meilleur restaurant de *tonkatsu*, Tonki apparaît inévitablement parmi le premier choix de nombreuses personnes. L'endroit est unique à bien des égards.

Tout d'abord, il n'est pas ouvert à l'heure du déjeuner. L'établissement ouvre ses portes à 16h. L'heure d'ouverture un peu bizarre (qui veut manger du porc pané en plein milieu de l'après-midi de toute façon ?) ne doit pourtant pas vous tromper car l'endroit est toujours bondé. La deuxième caractéristique unique de Tonki est l'approche minimaliste de sa cuisine. Dans ce domaine comme dans celui de la culture traditionnelle d'ailleurs, ce qui se fait de mieux relève souvent de la plus grande simplicité sans aucune fioriture. Ainsi Tonki applique cette approche rigoureuse pour le *tonkatsu*. Contrairement à d'autres restaurants qui offrent toutes sortes de découpes et de variations, Tonki ne propose que deux options : le *rôsu katsu* (longe de porc gras) le plus populaire ou le *hire katsu* (filet de porc maigre). Ils sont vendus au même prix et le menu comprend du riz, une soupe de miso (un *tonjiru* copieux avec autant de porc que de tofu), du chou et des pickles. Il existe bien une troisième option, le *kushikatsu* (de petits morceaux de porc panés et frits sur de longues brochettes avec des morceaux d'oignon). Une bonne alternative si vous voulez goûter leur viande, mais à éviter si vous surveillez votre taux de cholestérol.



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Derrière le comptoir, il est possible de suivre le cheminement bien établi de votre commande.



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Passage dans le jaune d'œuf avant la panelure.

Le plus important chez Tonki, c'est le goût de sa viande. Son *tonkatsu* est très différent de ce qui est servi habituellement et cela a été pendant des années un point de discorde entre ses détracteurs et ses fans les plus farouches. Le fait est que le *tonkatsu* de Tonki n'est pas aussi croustillant que celui d'autres établissements. La panelure, tout d'abord, au lieu d'être dorée, légère et émiettable, est plus épaisse, dure et tend vers le marron foncé. Pour ce qui est de la viande elle-même, le lent procédé contribue à la rendre un peu moins juteuse et tendre que le *tonkatsu* habituel. Elle a un goût prononcé mais sans prétention, plus proche de la cuisine maison, ce qui est probablement la raison pour laquelle les habitués fréquentent cet établissement vieux de 70 ans pour manger un bon et solide repas. Il est intéressant de noter que la plupart de ses clients sont des Japonais d'âge moyen qui ont grandi à une époque où le porc pané frit n'était pas considéré comme un plat gastronomique. C'est ainsi qu'ils l'aiment de toute façon. Quoi que vous pourrez en penser après coup, vous devez faire l'expérience au moins une fois de ce grand classique.

L'endroit est très facile à trouver. De la sortie ouest de la gare de Meguro, sur la JR Yamanote, traversez la Meguro-dôri en direction de la Meguro Hilltop Walk Tower. Prenez sur la droite et tournez à gauche à la première rue. Vous verrez Tonki sur votre droite à environ 70 mètres. De l'extérieur, le restaurant paraît aussi simple et traditionnel que le *tonkatsu* qui y est servi, à commencer par ses portes coulissantes en bois bien usé. Même chose à l'intérieur. Il est assez grand et spacieux, mais aussi simple et sans fioritures. Le bâtiment actuel remonte en fait aux années 1970, même si Tonki a ouvert sur ce site en 1939. Il n'y a pas de tables, un seul comptoir avec quelque 35 sièges d'où vous pouvez regarder les chefs de cuisine juste en face de vous, ce qui est bien agréable. Bien que l'endroit soit toujours plein, il est remarquablement calme. Il n'y a pas de musique de fond pour vous distraire, et les patrons n'ont pas le temps de discuter. Les clients ne sont là que pour manger, et sont priés de quitter le restaurant dès qu'ils ont terminé. C'est certainement un endroit à éviter pour un rendez-vous amoureux.

Lorsque votre *tonkatsu* arrive enfin, vous devez l'arroser avec un peu de leur sauce spéciale. Il s'agit d'un mélange de ketchup, de sauce Worcester, de saké, de *mirin* (vin doux de riz), de gingembre, d'ail et de sucre. Elle est très célèbre et si vous l'aimez, vous pourrez en acheter une bouteille ou dix en partant.

J. D.

INFOS PRATIQUES

Tonki 1-1-2 Shimo Meguro, Meguro-ku, Tôkyô, 153-0064 - Tél. : 03-3491-9928
Ouvert du mercredi au lundi de 16h à 22h45. Fermé le mardi et le 3e lundi du mois.

TÔKYÔ Nos 10 adresses incontournables

Lors de votre prochain voyage dans la capitale japonaise, pensez à visiter l'un de ces hauts lieux du *tonkatsu.*

Si vous demandez à dix personnes quel est leur restaurant de sushi, de *râmen* ou de *tempura* préféré, vous obtiendrez probablement dix réponses différentes. Les restaurants de *tonkatsu* ne font pas exception à cette règle. Pour vous donner un exemple, pour la plupart des gens, la Sainte-Trinité des restaurants de *tonkatsu* à Tôkyô semble être Butagumi, Maisen et Tonki. Cependant, aucun d'entre eux ne figure dans le Guide Michelin ou sur sa page Internet qui en recense 13 parmi lesquels figure le seul restaurant de tonkatsu étoilé, Katsuzen. Problème supplémentaire pour le *tonkatsu*, c'est qu'il n'a rien à voir avec un plat gastronomique sophistiqué. Alors pourquoi aller dépenser des milliers de yens pour quelque chose que l'on peut décrire simplement comme un plat du peuple ? Voilà pourquoi la plupart des gens n'ont aucun problème à fréquenter des chaînes de restaurants comme Wako (plus de 200 magasins dans et autour de la capitale) et Katsuya. Cela dit, il existe beaucoup de façons de réaliser même un plat simple et vous voudrez certainement éviter les établissements malodorants où les escalopes de porc bien grasses tombent dans votre estomac comme une brique et semblent impossibles à digérer. En fin de compte, c'est à vous de décider le montant que vous souhaiterez dépenser pour un morceau de porc pané frit. Nous vous proposons de découvrir une sélection de nos restaurants préférés (par ordre alphabétique). N'hésitez pas à nous confier votre avis lorsque vous les aurez visités à courrier@zoomjapon.info.

Agezuki (Kagurazaka)
Installé dans un simple sous-sol mais élégamment agencé, Agezuki est célèbre pour son *tonkatsu* et son impressionnante liste de boissons alcoolisées


Odaira Namihei pour Zoom Japon

sur laquelle on peut découvrir une douzaine de sakés artisanaux et plusieurs sortes de *shôchu*. La côtelette ici est de premier ordre, issue d'une petite ferme à Miyazaki, sur l'île de Kyûshû. Le porc est frit dans un mélange de graisses animales importées des Pays-Bas et d'huiles végétales ce qui produit une mince croûte de couleur claire. Les clients sont invités à goûter leur première bouchée de côtelette avec seulement du sel pour en apprécier les riches saveurs. Pour avoir une chance de profiter de leurs plats tout à fait abordables, il est conseillé d'arriver de bonne heure et de faire la queue car il arrive souvent que le restaurant soit à court d'ingrédients bien avant son heure de fermeture officielle.
B1F Yamanouchi Bldg.
3-2 Kagurazaka, Shinjuku-ku
Ouvert de 11h30 à 15h et de 18h à 22h30.
Fermé le mardi et le 3e mercredi du mois.

Aoki (Kamata)
C'est sans doute l'une des adresses les plus en vogue du moment. Ce minuscule restaurant situé à deux cents mètres de la sortie Est de la gare JR


Odaira Namihei pour Zoom Japon

de Kamata ne dispose que d'une dizaine de places le long d'un comptoir derrière lequel le chef et ses assistants s'affairent à préparer un généreux *tonkatsu*. La carte est simple et vous est proposée à l'extérieur de l'établissement si vous n'avez pas eu la chance d'arriver quelques minutes avant l'ouverture. Un jeune garçon enregistre votre commande et il ne vous reste plus qu'à patienter et attendre votre tour en regardant sortir les autres clients visiblement satisfaits d'avoir goûté un *tonkatsu* dont la cuisson laisse une viande légèrement rosée et agréablement juteuse. L'une des particularités d'Aoki est de proposer à sa clientèle des sels originaires de Mongolie, de Bolivie ou encore du Pérou qui relèvent de façon originale le goût de la viande. C'est tellement vrai que les habitués se passent de sauce pour savourer leur porc frit. La soupe *(tonjiru)* qui l'accompagne est également un must.
5-43-7 Kamata, Ôta-ku
Ouvert de 11h à 14h et de 17h à 21h.
Fermé le dimanche et le lundi.

Butagumi (Nishi Azabu)
Ceci est sans doute l'un des deux seuls endroits (l'autre est Katsuzen) où la combinaison des termes "*tonkatsu*" et "gourmet" ne semble pas


DR

trop ridicule. Les prix des plats sont à la mesure de cette association et sont aussi adaptés au quartier très bourgeois de Nishi Azabu. En d'autres termes, attendez-vous à débourser pas moins de 3 000 yens (25€) par personne. C'est un excellent endroit pour impressionner votre petit(e) ami(e) avec des salons séparés idéaux pour les couples. Alors que dans d'autres restaurants la cuisine ouverte est à l'honneur, elle est à peine visible ici. Butagumi dispose de l'une des cartes les plus complètes de la capitale avec une bonne douzaine de variétés de viande de porc, du Kenton (une race spéciale de la préfecture de Gifu) au porc espagnol Iberico. Si vous n'avez pas la possibilité de revenir goûter les différents plats de la carte, n'hésitez pas à opter pour le Butagumi-zen, une sélection de cinq morceaux de *tonkatsu* différents. Ce qui est remarquable ici, c'est que la viande n'a pas du tout un goût de gras. Toute la friture est faite dans de l'huile de sésame de grande qualité, et les résultats relèvent de la perfection. CQFD.
2-24-9 Nishi Azabu, Minato-ku
Ouvert de 11h30 à 15h et de 18h à 23h.
Fermé le lundi.
www.butagumi.com/nishiazabu

Katsukura (Sendagaya)
Katsukura est une chaîne de restaurants originaire de Kyôto qui dispose d'une dizaine de succursales


DR

dans la région de Tôkyô. Ce qui distingue Katsukura de la plupart des chaînes de *tonkatsu*, c'est la constance dans la bonne qualité de ses produits. Le rapport qualité-prix y est excellent. Il faut compter 1 350 yens pour une escalope de 90g, et 1 480 yens pour un filet de 90g. Autre belle touche originale, la possibilité d'ajouter des graines de sésame grillées à votre plat en les broyant vous-même avec un mortier et un pilon, ce qui est très rare dans la plupart des restaurants de *tonkatsu*.
14F Shinjuku Times Square Bldg.
5-24-2 Sendagaya, Shibuya-ku
Ouvert tous les jours de 11h à 23h.
www.fukunaga-tf.com/katsukura

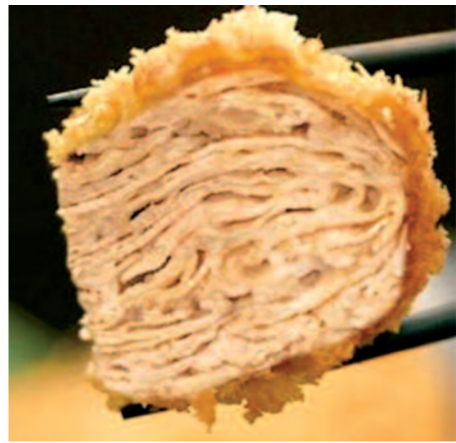
Odaira Namihei pour Zoom Japon

Katsuzen (Ginza)
Lorsque NAGAI Etsuo a décidé de déménager en 2005 le restaurant familial situé dans le quartier minable d'Ikebukuro pour celui nettement plus chic de Ginza, il proposait déjà l'un des meilleurs *tonkatsu*, sinon le plus délicat du Japon, depuis une quarantaine d'années. Mais le changement d'adresse lui a valu de décrocher une étoile au Michelin. Aujourd'hui, Katsuzen est toujours le seul restaurant étoilé spécialisé dans le *tonkatsu* présent dans le célèbre guide. La viande de Katsuzen provient de Kyûshû, du porc noir Berkshire élevé en plein air dans une ferme proche du mont Kirishima. L'attention de Nagai pour les détails est telle qu'il produit lui-même sa panelure à partir


Odaira Namihei pour Zoom Japon

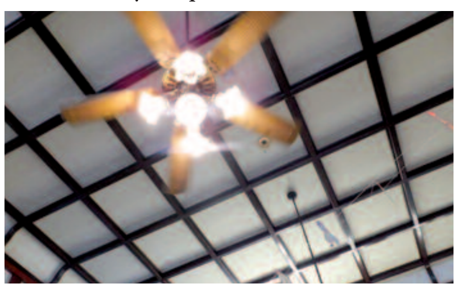
de son pain. Selon lui, la panelure industrielle absorbe trop l'huile. Le chou, accompagnement très important du *tonkatsu*, est coupé plus finement que dans la plupart des restaurants. Il se distingue aussi au niveau des sauces, notamment avec celle à base de miso à l'ail que vous ne trouverez nulle part ailleurs. Tout est préparé à la commande. Il faut donc patienter environ 15 à 20 minutes avant de pouvoir déguster. L'endroit est très intime puisqu'il ne dispose que d'un comptoir de huit places et une petite pièce privée pour quatre sur le côté. Vous en apprécierez le calme. Attendez-vous à une addition à la hauteur de ce haut lieu gastronomique. A partir de 4 800 yens (40€).
4F Kojun Bldg. 6-8-7 Ginza, Chûô-ku
Ouvert tous les jours de 11h30 à 14h et de 17h à 22h.

Kimukatsu (Ebisu)
Le *tonkatsu* qui est à la carte de ce restaurant ne ressemble pas à ce que l'on rencontre habituellement dans les autres établissements. Il est composé de



plusieurs couches minces de viande, comme une sorte de millefeuilles de porc. Dès lors, si vous le souhaitez, vous pouvez obtenir un *tonkatsu* rempli au fromage, au poivre noir, à l'oignon vert, à l'ail, à la prune aigre ou au yuzu poivré. Vous pouvez aussi commander une combinaison de plusieurs saveurs composée de deux ou trois spécialités. Contrairement à ce que vous pourriez croire, il ne s'agit pas d'un endroit fantaisiste. Il est très populaire à en juger par la longue file d'attente qui se forme à l'entrée chaque jour.
4-9-5, Ebisu, Shibuya-ku
Du lundi au jeudi et le dimanche de 11h à 23h, vendredi et samedi de 11h à 23h30.
www.kimukatsu.com

Maisen (Aoyama)
Bien qu'il ne soit pas le meilleur restaurant de *tonkatsu* de la capitale, il est sans doute l'un des plus célèbres, en particulier parmi les étrangers dans la mesure où il figure dans un grand nombre de guides de voyage. Cette petite chaîne de restaurants a été créée en 1965 et elle dispose de plusieurs succursales dans Tôkyô. La maison mère située près d'Omotesandô est le lieu à fréquenter. Le restaurant a été installé dans un ancien bain public. La salle à manger principale dispose ainsi d'une incroyable hauteur sous plafond, une rareté au Japon. Ne serait-ce que pour le décor, une petite visite s'impose. Sur le plan culinaire, sa côtelette de porc est très juteuse et croustillante, mais pas grasse du tout. Il y a beaucoup d'options dans le menu, y compris leur célèbre Okita Kuro-



buta, avec des prix adaptés à toutes les bourses. Mais vous ne vous ruinerez en aucune manière.
4-8-5 Jingumae, Shibuya-ku
Tous les jours de 11h à 22h.

Tonkatsu Santa (Shinjuku)
Ce restaurant se distingue de ses concurrents par sa panelure réalisée avec du pain coupé finement en julienne au lieu d'être haché. Le porc provient des préfectures voisines de Saitama et de Chiba. L'établissement bien implanté dans l'un des quartiers les plus centraux de la capitale propose une nourriture décente pour un prix tout à fait raisonnable.
3-33-10 Shinjuku. Shinjuku-ku
Ouvert du mardi au vendredi de 11h30 à 14h et


Odaira Namihei pour Zoom Japon

de 17h à 21h30 ; du samedi au dimanche et jours fériés de 11h30 à 21h30. Fermé lundi.
www.tonkatsu-santa.com

Tonki (Meguro) *(voir p. 11)*

Yabaton (gare de Tôkyô)
Il s'agit de l'un des restaurants les plus célèbres originaire de Nagoya. Il offre une variante de la recette classique du *tonkatsu*. Vous allez ainsi découvrir l'une des traditions culinaires "exotiques"


DR

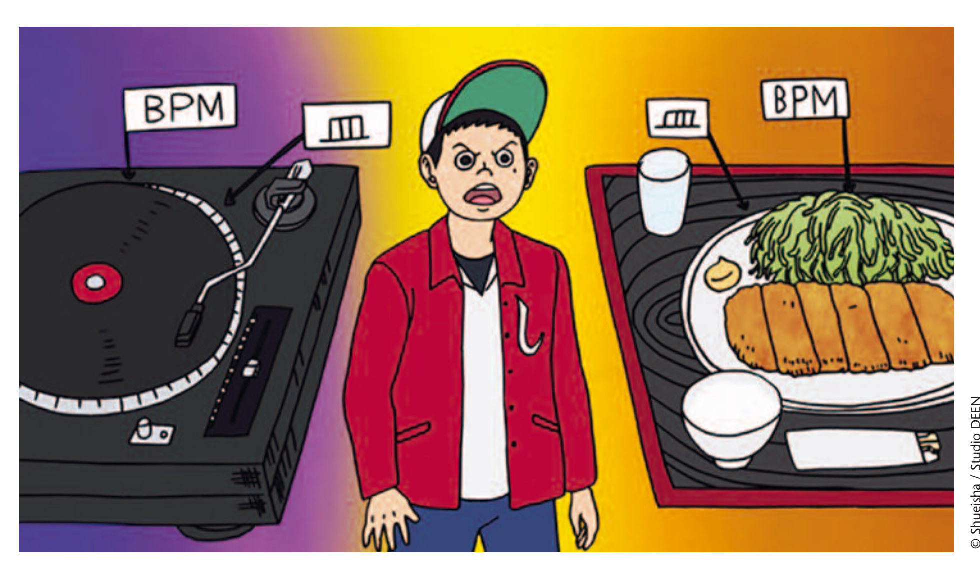
de Nagoya avec le *katsu miso*, une escalope badigeonnée d'un savoureux miso rouge plutôt sucré. Mais le plat le plus commandé est le *teppan tonkatsu,* une grande côtelette bien grasse posée sur un lit de chou et couverte d'une sauce miso maison. Situé à la sortie Yaesu de la gare de Tôkyô, l'établissement est implanté au sous-sol du nouveau complexe de Gran Roof.
B1F Gran Roof Bldg. 1-9-1 Marunouchi, Chiyoda-ku
Tous les jours de 10h à 23h.
www.english.yabaton.com

J. D. & O. N.

DR

CULTURE POP Une recette qui fait un tabac

Musique de danse et tonkatsu : une association originale qui suscite l'engouement d'un large public.



© Shueisha / Studio DEEN

Pour KATSUMATA Agetarô, préparer un tonkatsu et être DJ ne sont pas des activités si éloignées.

Le jeune KATSUMATA Agetarô est l'héritier d'un restaurant de *tonkatsu* dans le quartier de Shibuya, à Tôkyô. Mais il ne manifeste guère d'enthousiasme pour suivre les traces de son père. Si bien que sa contribution dans l'entreprise familiale se limite à la découpe de montagnes de chou et au rôle de livreur. Jusqu'au jour où il se retrouve à livrer dans l'une des nombreuses boîtes de nuit du quartier. Il découvre alors des similitudes étranges entre la réalisation d'un *tonkatsu* et le travail de DJ, notamment dans les mouvements et dans certains termes utilisés.

Si vous pensez que la musique de boîte de nuit et les escalopes de porc frites forment un couple pour le moins étrange, rassurez-vous, vous n'êtes pas les seuls. Chose étonnante néanmoins, il semble que les amateurs de manga et d'anime ont accroché à ce concept original. Créé par KOYAMA Yujirô et Iipyao, le manga *Tonkatsu DJ Agetarô* repose sur de nombreux gags, des personnages intéressants et un style de dessin qui rappelle davantage la bande dessinée underground que le style classique des mangas grand public. *Tonkatsu DJ Agetarô* a d'abord fait son apparition sous forme de série sur l'application Shonen Jump + app lancée par l'éditeur Shûeisha. Peu de temps après ses débuts en ligne, une des planches a été reprise sur de nombreux sites, générant un véritable engouement pour le manga. Le succès a été tel que le réalisateur DAICHI Akitarô à qui l'on doit notamment *Sexy Commando Gaiden: Sugoi yo !! Masaru-san, Animation Runner Kuromi* ou encore *Nurse Angel Ririka SOS* a été engagé pour en faire une adaptation animée pour le compte du studio Deen.

A l'instar du manga dont il est l'adaptation, chaque épisode de 10 minutes environ possède un style visuel plutôt psychédélique et est accompagné d'une musique dance signée par FUJIWARA Daisuke MU-STARS. *Tonkatsu DJ Agetarô* s'impose comme l'une des œuvres les plus originales du moment au Japon. En avril, le Womb, l'un des principaux clubs de danse de Shibuya, lui a même rendu un hommage appuyé lors d'une soirée spéciale. *Zoom Japon* a eu la chance de s'entretenir avec le toujours très occupé DAICHI-san pour qu'il évoque son travail d'adaptation de *Tonkatsu DJ Agetarô*.

Comment en êtes-vous arrivé à travailler sur *Tonkatsu DJ Agetarô* ?

DAICHI Akitarô : Tout est allé très vite. J'étais effectivement occupé à travailler sur un autre projet quand on m'a averti que j'avais hérité d'un nouveau travail. Je n'avais même pas eu le temps de lire le manga original. Pour être tout à fait honnête, je ne pensais vraiment pas qu'une telle histoire puisse faire un manga. J'étais donc assez surpris. Mais quand j'ai enfin réussi à me plonger dans l'histoire, cela m'a beaucoup impressionné. Je n'avais jamais vu quelque chose de pareil, et l'idée de travailler sur ce projet a été très stimulante.

Qu'est-ce qui vous a le plus frappé dans cette histoire ?

D. A. : Tout d'abord, je ne m'attendais pas à ce que ce soit un manga avec des gags, ne serait-ce qu'en raison de son contenu. Aussi, je ne comprenais pas vraiment ce que les personnages racontaient. Je n'étais pas du tout familier des termes utilisés par les DJ. Mais j'ai été tout de suite attiré par cet univers que je ne connaissais pas du tout. En définitive, il est vrai que les gags sont très nombreux, mais, en même temps, les deux univers de la musique et de la cuisine sont traités avec beaucoup de sérieux et une grande attention est donnée aux détails. KOYAMA Yujirô m'a raconté qu'à l'origine il voulait créer deux personnages, un cuisinier spécialiste du *tonkatsu* et un DJ. Mais il a finalement pensé que cela serait trop compliqué et il a décidé de fusionner les deux personnages pour en avoir qu'un seul. Une autre chose intéressante à propos de *Tonkatsu DJ Agetarô,* c'est le nombre surprenant d'expressions du visage et de mouvements pour un manga de ce genre. Tout cela a contribué à me motiver ainsi que mon équipe.

Quelle a été la principale difficulté rencontrée pour adapter ce manga ?

D. A. : Tout d'abord, l'univers musical. La musique joue un rôle important dans l'histoire. Si bien que, dès le début du projet, nous avons travaillé en étroite collaboration avec notre éditeur de musique afin de choisir la bonne musique pour chaque scène. Mais la musique de danse mise à part, la bande sonore comprend de nombreux sons qui relèvent certes du détail, mais qui ont leur importance comme le bruit des trains qui passent ou encore le bouillonnement de l'huile. Nous sommes tous allés chez Sugita [un célèbre restaurant de *tonkatsu* près d'Asakusa] pour nous faire une idée plus précise de l'environnement lié au restaurant. Nous avons d'ailleurs enregistré sur place comme le fait DJ Oily [un des personnages de premier plan] dans l'un des premiers épisodes. En fait, il s'est avéré que le son était très léger. Aussi, lorsque nous avons travaillé sur cette scène, nous avons un peu forcé sur les effets sonores. Dans le manga, les auteurs ont d'ailleurs pensé à ajouter une note disant que *"le bruit de la friture varie d'un restaurant à l'autre !"*. Un autre point qui nous a posé quelques problèmes est le rendu de l'atmosphère à l'intérieur d'une boîte de nuit. C'était assez compliqué pour moi parce que je ne savais pas comment je pourrais la reproduire de manière assez réaliste. Mais compte tenu de la bonne réception des

RÉFÉRENCES

Tonkatsu DJ Agetarô n'est pas encore disponible en version française pour le manga. L'anime en revanche est diffusé en VOSTF sur la plateforme ADN : http://animedigitalnetwork.fr

premiers épisodes, je suppose que nous avons fait du bon boulot.

Cela a-t-il été difficile d'adapter le style visuel du manga ?

D. A. : Oui, on a rencontré quelques problèmes. Tout d'abord, KOYAMA-san aime alterner les vues panoramiques et les gros plans. Pour cela, il dessine des traits de différentes épaisseurs - trois types de traits, en fait. Ensuite, nous avons dû trancher sur la façon de reproduire fidèlement le paysage urbain de Shibuya où se déroule l'histoire. Voilà pourquoi, afin de décider quelle serait la meilleure approche, nous avons visité tous les lieux qui apparaissent dans le manga.

Je me demande pourquoi KOYAMA-san a décidé de créer une histoire à partir de cette combinaison étrange entre tonkastu et musique de danse.

D. A. : En fait, son idée initiale pour ce manga était de raconter une histoire mettant en vedette Shibuya et les modes de vie urbains de la jeunesse qui le fréquente. Quand on évoque ce quartier, les trois professions qui le caractérisent le plus sont : styliste, vendeuse dans un magasin de vêtements et DJ. Il a donc choisi de se concentrer sur eux. C'est un choix curieux parce que KOYAMA-san m'a avoué qu'il n'était seulement allé qu'une fois en boîte de nuit avant de commencer à travailler sur *Tonkatsu DJ Agetarô*. Pour moi, c'était la même chose. J'y étais allé, il y a de nombreuses années, à l'époque du disco. Aussi pour réaliser cet anime, toute l'équipe s'est rendue plus d'une fois en boîte pour en saisir l'atmosphère. On s'est bien amusé.

Et pour ce qui est du *tonkatsu* ?

D. A. : Il semble que KOYAMA-san ait fait pour la première fois, l'année dernière, un *tonkatsu* chez sa grand-mère. *(rires)*

Concernant Shibuya, la quatrième de couverture du manga propose une carte du quartier où les aventures d'Agetarô se déroulent. Le restaurant de *tonkatsu* existe vraiment ?

D. A. : Non. Mais il existe quelques vieux bâtiments à Shibuya qui sont en fait assez similaires au restaurant d'Agetarô. Même chose pour le club. Ce que vous retrouvez dans l'histoire est en fait un concentré de plusieurs endroits à Shibuya.

A votre avis, pourquoi un manga aussi étrange est devenu si populaire ?

D. A. : Les lecteurs aiment les histoires où le protagoniste doit surmonter de nombreux obstacles sur le chemin de la réussite. A cet égard, *Tonkatsu DJ Agetarô* ressemble tout à fait à d'autres mangas comme *Slam Dunk* ou *Beck*. C'est aussi une histoire où il n'y a pas de méchants. Vous avez une série de personnages excentriques, mais tous ces hurluberlus sont tous sympathiques. Le protagoniste lui-même est très sincère dans sa quête pour maîtriser à la fois l'art du DJ et celui du *tonkatsu*. Il a une vingtaine d'années, mais il considère les choses comme un jeune lycéen, et il a une attitude très positive. Tout cela mis bout à bout, cela donne une histoire qui renvoie de bonnes ondes.



© Shueisha / Studio DEEN

Tonkatsu DJ Agetarô est un manga dont le style rappelle le meilleur de l'underground.

Quelle influence a pu avoir cet anime sur votre propre vie ?

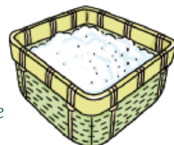
D. A. : Maintenant, je mange du *tonkatsu* tout le temps... et je fais très attention à éviter les endroits où je ne peux pas entendre le bruit du bouillonnement de l'huile. Mais dès que j'en aurai fini avec *Tonkatsu DJ Agetarô,* je retournerai à mon *gyôza* [raviolis grillés] bien-aimé !

Avez-vous un restaurant de *tonkatsu* préféré ?

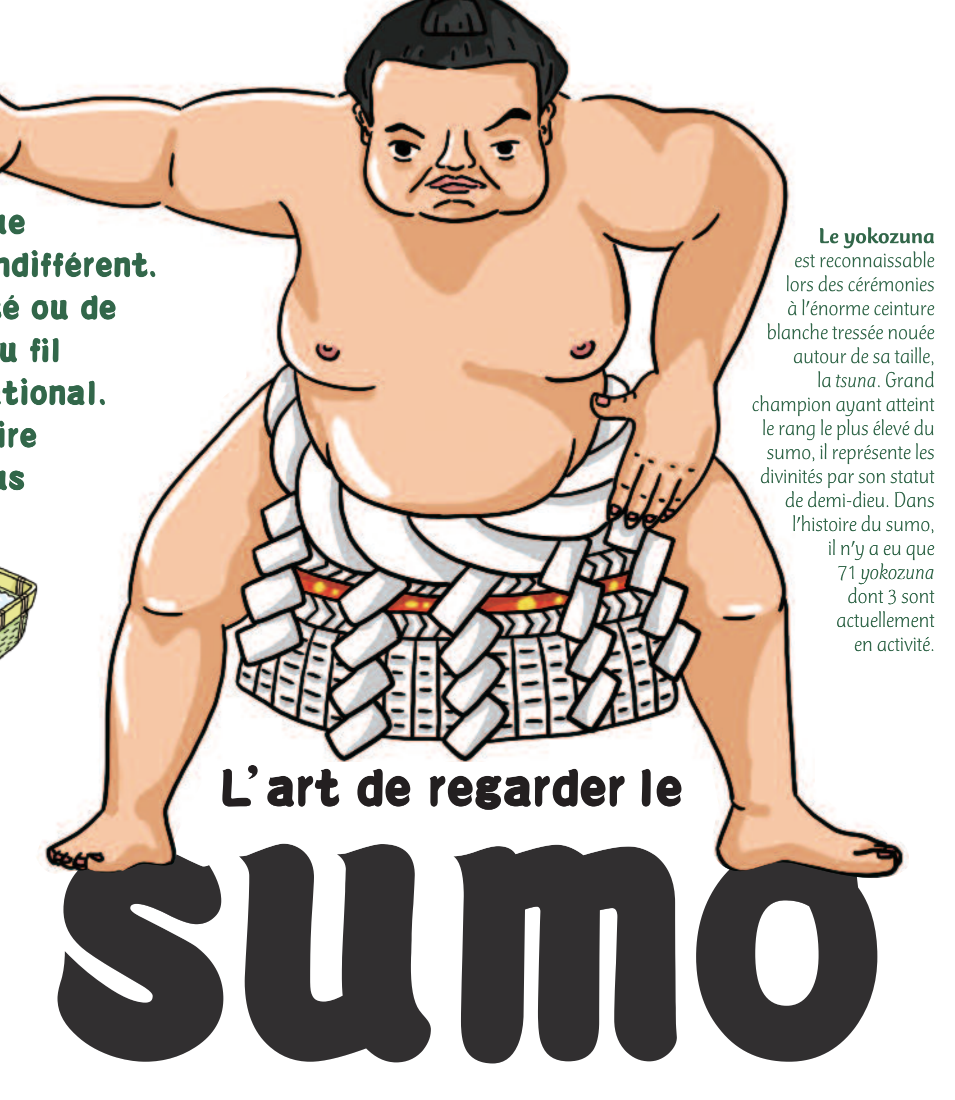
D. A. : Il y en avait un, mais malheureusement, il a fermé il y a un certain temps. Cela m'a attristé lorsque je l'ai appris. Par la suite, j'ai entendu dire que le propriétaire avait décidé de suspendre son activité parce qu'il ne pouvait plus obtenir son porc préféré. Il a dit : *"Si je ne peux pas offrir à mes clients le meilleur* tonkatsu, *je préfère arrêter !"* N'est-ce pas une belle preuve d'engagement ?

PROPOS RECUEILLIS PAR J. D.

Le sumo est un sport qui fascine autant qu'il intrigue et qui ne laisse personne indifférent. Qu'il soit objet de curiosité ou de moqueries, il a su gagner au fil du temps un public international. Chaque année, le sumo attire de nombreux visiteurs venus de l'étranger.



Le sel est jeté avant un combat pour purifier le sol. Lors des tournois, c'est 60 kilos de sel qui sont répandus chaque jour sur le *dohyô* !



Le yokozuna est reconnaissable lors des cérémonies à l'énorme ceinture blanche tressée nouée autour de sa taille, la *tsuna*. Grand champion ayant atteint le rang le plus élevé du sumo, il représente les divinités par son statut de demi-dieu. Dans l'histoire du sumo, il n'y a eu que 71 *yokozuna* dont 3 sont actuellement en activité.

L'art de regarder le SUMO

Aux origines du sumo

Le shintoïsme

Le sumo fait partie de l'histoire du Japon et ses premières traces écrites remontent à plus de 1300 ans. Dans l'antiquité, le sumo était un rite païen pratiqué dans les campagnes comme un acte divin. Les paysans voyaient dans ce rituel un moyen de s'attirer la bénédiction des divinités pour la récolte à venir. De nos jours, un certain nombre de ces rituels d'action de grâce sont toujours pratiqués lors des tournois.

Un art militaire

Au Moyen-Âge, le Japon traverse une période de guerres civiles qui ravage le pays. Les samouraïs s'entraînaient en pratiquant le sumo pour se muscler et ainsi être plus fort au combat. Très vite, cette discipline a été intégrée à leur formation militaire.

Un divertissement sacré

Le retour de la paix au début du XVIIè siècle a contraint les samouraïs au chômage. Pour gagner quelques sous, certains n'hésitaient pas à combattre lors de festivités tenues dans les sanctuaires. Le sumo s'est ainsi transformé en spectacle populaire proche de sa forme actuelle.

La domination étrangère

Ces dernières années, des sports comme le baseball ou le football ont très nettement gagné en popularité, surtout auprès des jeunes. Le sumo a perdu en notoriété suite aux différents scandales qui ont ébranlé son image, mais le désamour est venu aussi du manque de champions japonais.
De plus en plus dominé par les étrangers, notamment venus de Mongolie, le public ne se reconnait plus dans ces nouveaux visages. Les trois grands champions actuels, les *yokozuna*, sont exclusivement Mongols et l'un d'entre eux, Hakuho, est même le détenteur du nombre record de titres. Il aura fallu attendre janvier 2016 pour qu'un lutteur japonais remporte un tournoi, le premier en dix ans ! Depuis peu, le sumo retrouve une certaine popularité et les tournois se disputent de nouveau à guichets fermés !

Les sumotoris, ces demi-dieux vivants

Plus qu'une simple discipline, le sumo véhicule de nombreuses valeurs traditionnelles dont les lutteurs sont les gardiens. Les samouraïs, qui ont fait la fierté d'autrefois, voient leur code d'honneur, leur coiffure et même leur sabre perpétués aujourd'hui par les sumotoris. Une part du public recherche le côté divin qu'ils représentent. Le simple contact avec l'un de ces mastodontes devient une bénédiction.
Les plus représentatifs sont les *yokozuna*, ces grands champions considérés comme des demi-dieux vivants. Reconnaissables à l'épaisse corde nouée autour de leur taille, ils endossent un rôle divin lorsqu'ils purifient, lors de rituels, le sol en écrasant de leurs pieds les mauvais esprits.



Devenir le plus fort

Les entraînements se déroule dans les *heya*, écuries où vivent et s'entraînent les lutteurs. En suivant un ordre hiérarchique strict, les lutteurs travaillent l'endurance, la souplesse et la force. L'objectif est de parvenir au centre de gravité le plus bas possible, l'une des clés primordiales pour devenir champion.

La séance débute par de longs échauffements et des étirements avant de s'exercer à pousser son adversaire. L'essentiel du travail est focalisé sur celui des jambes. En face, il faut résister à la charge et garder ses appuis.
Enfin, sachez que certaines écuries acceptent les visiteurs qui souhaitent assister à un entraînement, une expérience inoubliable !

Devenir toujours plus gros

Comment font-ils pour êtres si gros ?
La question se pose en voyant ces corps difformes. La réponse ne se trouve pas dans les chips, sodas et autres hamburgers mais dans le *chanko* !
Le *chanko* est un ragoût très nutritif constitué d'un bouillon auquel sont ajoutés des légumes variés ainsi que de la viande (principalement du poulet). Mangé quotidiennement et en grande quantité, il favorise la prise de graisse surtout quand il est suivi d'une bonne sieste. Le *chanko* n'est pas réservé qu'aux *heya* et de nombreux restaurants se sont spécialisés dans ce plat original, souvent tenus par d'anciens lutteurs à la retraite.

Le chanko est la base de l'alimentation des lutteurs. La viande de poulet est utilisée symboliquement, car comme eux, les lutteurs doivent toujours rester en équilibre sur leurs deux jambes. Un lutteur doit consommer entre 8 000 et 10 000 calories par jour.





Kimarite

Les *kimarite* sont les techniques utilisées pour remporter un combat. Il y en a au total 82 répertoriées dont voici les trois plus couramment utilisées

Yorikiri
L'attaquant conduit son opposant en arrière hors du cercle en le tenant par une prise sur le *mawashi* en permanence.

Oshidashi
L'attaquant pousse son opposant en dehors du *dohyô* sans attraper son *mawashi*.

Uwatenage
L'attaquant, depuis une prise extérieure, balance son opposant sur le sol en le tirant vers le bas.



Que le tournoi commence

La vie des lutteurs est rythmée par les *honbasho*, les tournois officiels organisés six fois par an.
Leur carrière dépend des résultats obtenus à la fin de ces *honbasho* qui durent 15 jours.
Les tournois attirent de nombreux Japonais, mais aussi des étrangers de passage curieux de découvrir ces traditions. Les matchs sont retransmis à la télévision pour le plus grand plaisir des amateurs qui aiment retrouver cette tension d'avant match qui contraste tant avec le côté mystique des rituels. Les combats se déroulent dans une aire circulaire appelée *dohyô*. La règle est simple :
il faut pousser l'adversaire en dehors du *dohyô* ou lui faire toucher le sol avec une autre partie de son corps que la plante de ses pieds.

Le déroulement d'un combat

Les combats sont toujours fugaces mais les nombreux rituels qui les précèdent sont longs et élaborés. A bien regarder, chaque geste de préparation à un sens précis qu'il est intéressant d'observer.
Sur le *dohyô* se tiennent les deux lutteurs, l'arbitre appelé *gyôji* et le *yobidashi*. Ce dernier, appelle les lutteurs à monter sur le *dohyô* pour combattre.
Respectivement situés à l'est et à l'ouest, les adversaires effectuent un premier levé de jambes pour s'étirer mais aussi pour écraser les mauvais esprits. Puis, en position accroupie se rincent la bouche avant de saisir une poignée de sel et de la jeter sur le *dohyô* pour le purifier. Face à face, les deux hommes présentent leurs mains ouvertes pour prouver à son adversaire que le combat sera loyal et sans arme. Ces rituels vont se répéter à plusieurs reprises.
Pendant ce temps, les *yobidashi* balaient soigneusement la surface et paradent sur le *dohyô* en brandissant des drapeaux, ce sont en fait des publicités. Une fois que les deux lutteurs sont prêts, l'arbitre donne le départ, le combat peut commencer.

La charge frontale est violente et l'affrontement ne dure que quelques instants. Une fois le match achevé, l'arbitre annonce le vainqueur de la rencontre. Si le combat a été préalablement sponsorisé, il remet au gagnant les enveloppes qui contiennent les gains. Le clou de la journée se termine toujours par le combat des *yokozuna*. La journée s'achève par le son des tambours invitant les spectateurs à revenir le lendemain.
Pour de nombreux Japonais, le sumo est bien plus qu'un simple sport. Regarder les tournois c'est replonger dans l'âme du Japon éternel, renouer avec ses traditions et quelque part retrouver une certaine spiritualité en contemplant ces demi-dieux.

Le dohyô est l'aire où se déroulent les combats de sumo. Le cercle central mesure 4,55 m de diamètre, c'est la plus petite surface des sports de combat. Les femmes ne sont pas autorisées à monter dessus. Il est surmonté d'un toit qui rappelle celui des temples.

Le gyôji arbitre les combats, encourage les lutteurs et remet les primes. C'est aussi lui qui est chargé de calligraphier le classement des lutteurs. Il doit toujours désigner un vainqueur même en cas d'ex æquo.

Le yobidashi appelle les lutteurs à monter sur le *dohyô* avant le combat, parade avec des banderoles publicitaires et balaie la surface de sable. Son éventail de papier lui sert à éviter qu'il ne postillonne sur l'aire sacrée qui ne doit jamais être souillée.

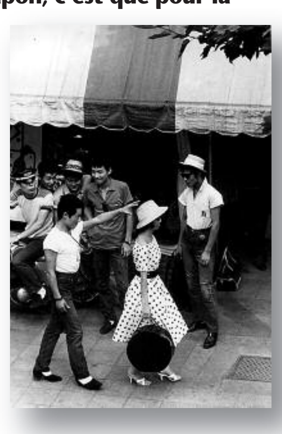
Texte : Yohann Valdenaire - Illustrations : POSTICS

Texte : Yohann Valdenaire
Illustrations : Postics



EXPOS Grand bol d'air photographique

Jusqu'au 30 septembre, La Gacilly, à une quinzaine de minutes de Redon, dans le Morbihan (2h45 de Paris Montparnasse en TGV), se transforme en véritable village japonais avec l'apparition de *torii* (portique qui marque l'entrée des sanctuaires shintô) ou de *kakemono* dans les rues ainsi qu'avec l'installation de jardins japonais. Si la petite cité bretonne célèbre pour son festival de la photographie a choisi de se parer des couleurs du Japon, c'est que pour la 13e édition de cet événement annuel, elle a décidé de célébrer l'histoire de la photo nippone par le biais de plusieurs expositions. Des premiers clichés de la fin du XIXe siècle jusqu'aux travaux des plus grands noms de la photographie contemporaine comme TSUCHIDA Hiromi ou UEDA Shôji en passant par les réalisations de jeunes talents comme OBARA Kazuma ou la Française Lucille Reyboz qui vit à Kyôto depuis une dizaine d'années, vous en prendrez plein la vue avec une réelle délectation. A visiter d'urgence si vous passez vos vacances en Bretagne ou que vous y résidez.



© Takeyoshi Tanuma

Festival Photo La Gacilly
Rue des Graveurs - BP 11 - 56204 La Gacilly
www.festivalphoto-lagacilly.com

A VOIR L'art de se vêtir

Intitulée "Japon TEXT ÎLE(S) : un Voyage sur le fil", l'exposition, que propose le musée départemental du textile à Labastide-Rouairoux, dans le Tarn, permet de découvrir la diversité des kimonos et vêtements japonais dans leurs matières (coton, soie, chanvre, ramie, fibres de bananier, orme, papiers recyclés, glycine...), leurs motifs et leurs procédés de réalisation et d'impression, de la fin du XVIIIe siècle jusqu'à nos jours. Une attention particulière a été réservée aux tisseuses qui continuent de perpétuer un savoir-faire ancestral. Une belle découverte à ne pas rater d'ici le 30 octobre.



1 Rue de la Rive, 81270 Labastide-Rouairoux
Tél. 05 63 98 08 60 - Entrée : 5€

PLAISIR Bien se nourrir

Laure Kié, bien connue pour ses livres de recettes japonaises toutes plus savoureuses les unes que les autres, propose un nouvel ouvrage en collaboration avec Kathy Bonan spécialiste de la nutrition. Les deux auteurs se sont penchées sur le fameux régime d'Okinawa, source de bonne santé et de longévité. Les nombreux conseils accompagnés de délicieuses recettes vous permettront de préparer de la meilleure façon la rentrée de septembre.

Okinawafood, Laure Kié et Dr Kathy Bonan, Mango, 12,95€.

HUMEUR par KOGA Ritsuko

La reine de la poste

Je rêvais de vivre en France et j'y suis arrivée à l'époque où il n'y avait ni Internet, ni SMS, ni les moyens de payer le coût des appels internationaux. Mon seul moyen de communiquer avec mes proches au Japon était de leur écrire une lettre. Naturellement, le bureau de poste m'est devenu un lieu familier. C'est là, pour la première fois, que j'ai découvert la *french attitude* : « Au guichet, on ne se dépêche pas, même s'il y a la queue ». Je ne comprenais absolument pas pourquoi les gens bavardaient avec leur guichetier, sans se gêner, en faisant attendre les autres personnes. Au Japon, on nomme ce genre de personne avec un grand mépris KY (ké-waï), abréviation de *Kûki Yomenai*, qui se traduit littéralement : « Ne pas savoir lire l'ambiance ». Il s'agit donc de celui qui ne tient pas compte des attentes des personnes autour de lui. Alors, chaque fois que je me trouvais en tête d'une queue, je me posais la question : faut-il être KY pour mieux vivre dans ce paradis des KY ? Pourtant, bavarder avec un guichetier à la poste est tellement symbolique. A vrai dire, je rêvais de le faire et d'être cette dame âgée, la reine du quartier, qui se fait plaisir en prenant le temps de raconter sa vie.



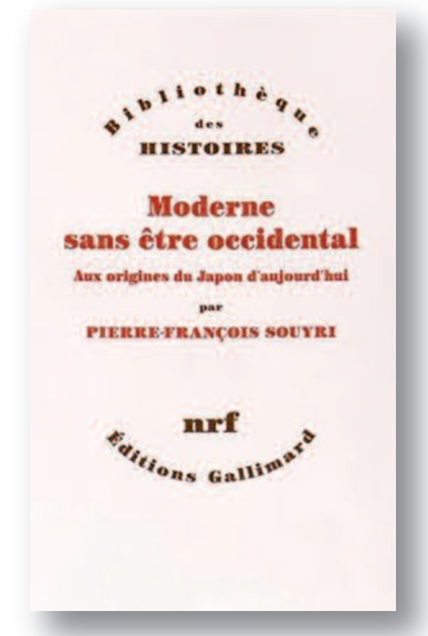
Avec Internet, je ne vais plus que rarement à la poste. Récemment, je m'y suis rendue pour envoyer un mandat postal international. Étant donné que c'était une première, j'ai dû remplir le formulaire avec l'aide de l'agent au guichet. Alors que je cochais les bonnes cases, il m'a demandé la signification de mon nom de famille, car ce dernier est identique à une marque de vélo hollandais qu'il aime bien ! Nous avons ainsi discuté tranquillement malgré la queue derrière moi. Suis-je enfin devenue KY ?! ... ou pas. Je n'ai ressenti aucune pression venant des gens autour de moi. Au final, dans ce pays, il est peut-être inutile de se préoccuper du temps des autres ?... ou, à bien y réfléchir, j'ai simplement atteint un âge me permettant de faire ma reine ?!

LIVRE Le Japon sous un autre jour

En près de 500 pages, Pierre-François Souyri dresse un portrait saisissant du Japon face à une nouvelle réalité.

Ce qui m'interrogeait, c'est que cette société japonaise s'est modernisée sans pour autant s'occidentaliser. Il y avait un problème de fond. En effet, lorsqu'on étudie les textes de tous ceux qui ont participé à cette révolution, on constate que ces gens-là ne pensaient pas comme les Occidentaux de la même époque. Il y avait donc quelque chose qui ne collait pas et j'ai voulu y aller voir d'un peu plus près". Telle est en substance la motivation de Pierre-François Souyri, professeur à l'Université de Genève, pour écrire *Moderne sans être occidental : Aux origines du Japon d'aujourd'hui* qui vient de paraître aux Editions Gallimard. Un ouvrage fondamental qui remet les pendules à l'heure et qui ouvre de nombreuses perspectives pour mieux appréhender le Japon contemporain.

Pendant de longues décennies, en Occident, on s'est persuadé que le Japon avait procédé à son ouverture et à une occidentalisation à marche forcée sans que cela ne suscite aucune difficulté ou presque. A partir du moment où les Japonais ont commencé à se vêtir comme les Anglais ou les Français, les Occidentaux ont cru que le pays du Soleil-levant avait délibérément tout oublié de son passé pour tout copier. Mais c'est oublier le vieil adage selon lequel l'habit ne fait pas le moine. *"Il m'est vite apparu que la société japonaise était très conflictuelle, bien loin du consensus qui semble la caractériser. A la fin du XIXe siècle, il existe une conflictualité sociale très forte déjà présente pendant la période précédente, mais la nouveauté à*



l'époque est liée au fait qu'un certain nombre de personnes – des journalistes, des intellectuels – réfléchissent à cette conflictualité pour lui donner du sens. Et ce sens, elles ne vont pas nécessairement le chercher dans le discours occidental", poursuit l'historien dans un entretien qu'il nous a accordé. Il fallait donc rapporter cette réalité qui permet de mieux appréhender l'évolution du Japon jusqu'à aujourd'hui. D'ailleurs, ce n'est pas tant le titre que le sous-titre qui est important dans ce livre remarquable et indispensable.

"La modernisation a donc au moins autant fonctionné comme anti-occidentalisation que comme occidentalisation, elle fut autant une réaction à la domination de l'Occident que son acceptation", écrit Pierre-François Souyri. Car au moment où les Occidentaux font leur entrée au Japon, la pensée qui domine alors est celle issue des grands classiques chinois et adaptée aux réalités du pays. C'est elle qui va guider en partie les décideurs et les intellectuels japonais face à la modernité qui n'est pas une spécificité occidentale. La rupture viendra plus tard, au tournant des années 1920, lorsque la première génération d'étudiants formés depuis le primaire à des modèles plus proches de ceux de l'Occident trouvera dans le marxisme à la fois une aspiration à la pensée occidentale et à la critique sociale. *"Ces gens-là penseront alors dans d'autres catégories. Et c'est alors une des grandes réussites du marxisme au Japon puisque pour ces jeunes étudiants cette pensée leur apparait comme un discours scientifique et contestataire"*, nous explique l'auteur. Or il montre dans son ouvrage l'existence d'une pensée critique qui ne doit rien à Marx bien avant cet âge d'or marxiste dans l'archipel. Il relate en détail les mouvements ouvriers qui protestent contre un capitalisme en plein essor et souligne l'importance du féminisme qui n'a pas eu besoin des suffragettes pour exister. En lisant son livre, on ne peut s'empêcher de penser au Japon actuel où l'on parle régulièrement de la nécessité d'une nouvelle ouverture, mais où le gouvernement cherche à entretenir un nationalisme pour empêcher le pays de sombrer dans une trop forte dépendance vis-à-vis des Etats-Unis. Pierre-François Souyri montre qu'à la fin du XIXe siècle, les autorités japonaises ont utilisé le shintoïsme et le confucianisme pour limiter l'influence de l'Occident. N'est-ce pas ce que le Premier ministre Abe tente actuellement de reproduire ? Sa visite au sanctuaire d'Ise, fin mai, en compagnie des dirigeants occidentaux du G7 n'en est-elle pas la plus récente illustration ? Voilà pourquoi cet ouvrage est une lecture essentielle. C'est une belle leçon d'humilité pour les Occidentaux qui demeurent persuadés de leur suprématie, mais c'est aussi une extraordinaire introduction au Japon contemporain. Une fois refermé ce livre, nul doute que le lecteur portera un autre regard sur l'évolution de l'archipel.

ODAIRA NAMIHEI

RÉFÉRENCES

Moderne sans être occidental : Aux origines du Japon d'aujourd'hui, de Pierre-François Souyri, coll. Bibliothèque des histoires, Editions Gallimard, 25€.

TRADITION La fertilité en toute simplicité

Au printemps, chaque année, Kawasaki accueille des milliers de personnes qui viennent honorer les attributs sexuels.

Au sanctuaire de Kanayama, une vingtaine de personnes sont réunies devant un autel où a été déposée une paire de phallus et de vagins moulés dans de la pâte de riz. Symbolisant la fertilité, ces attributs de notre intimité sont célébrés chaque année durant le Kanamara matsuri, une fête shintoïste qui attire plusieurs milliers de personnes près de la ville de Kawasaki, à une heure de Tôkyô. Mais pour sa 38e année, les gardiens du sanctuaire ont décidé de redonner un petit coup de spiritualité à la "fête du pénis" qui tendait à dériver vers d'autres sphères. Histoire des joies et déboires d'un *matsuri* (voir *Zoom Japon* n°52, juillet-août 2015) pas comme les autres.

NAKAMURA Hiroyuki fend une rangée d'hommes en costume cravate et se poste devant l'autel en purifiant l'air de son *onusa*, un bâton décoré de banderoles de papier blanc. Cheveux de jais replié en chignon sous sa coiffe de prêtre et robe blanche descendant jusqu'aux mollets, il est le jeune héritier du sanctuaire shintô et compte bien remettre un peu d'ordre dans son *matsuri*. *"Ces dernières années, notre fête a pris des proportions inespérées"*, commence-t-il. *"Cependant, je pense qu'elle s'est éloignée de son esprit initial."* En cette veille de fête, le sanctuaire est désert. Il n'y a que les prêtres et les sponsors venus faire le point de la situation. Situé sur l'ancienne route du Tôkaidô ou route des seigneurs qui reliait Kyôto à Edo (voir *Zoom Japon* n°51, juin 2015), ce quartier de Kawasaki organisait à l'époque d'Edo un *matsuri* pour protéger des maladies sexuellement transmissibles, particulièrement répandues chez les filles de joie qui accompagnaient les seigneurs sur la route. Une histoire qui a inspiré quatre siècles plus tard le Kanamara matsuri, devenu célèbre pour ses trois lingams sortis le jour de la fête. *"Il y a de plus en plus de gens qui trouvent bizarre le fait que notre sanctuaire de Kanayama promène des phallus dans la rue. Mais n'oublions pas que la fertilité est célébrée dans le monde depuis la nuit des temps. Le Japon a toujours mis beaucoup de sérieux dans la pratique de ces rituels. Par exemple, on a même dit qu'il y avait un "dieu des toilettes" pour apprendre aux enfants à bien nettoyer les latrines, ce qui laisse penser à l'étranger que les Japonais font des dieux de n'importe quoi"*, raconte-t-il. Le fameux "dieu des toilettes" avait fait l'objet d'un tube et d'un clip à succès où une grand-mère apprenait à sa petite-fille que les WC aussi étaient gardées par un dieu. Et au Japon, tout ce qui concerne dieu doit être bien nettoyé et bien entretenu. *"Notre sanctuaire célèbre les dieux de Kanayama, c'est tout ce dont nous devons nous rappeler pour faire un bon* matsuri *demain"*, conclut le jeune prêtre dans un tonnerre d'applaudissements. Une légende du XVIIe siècle raconte qu'un démon était tombé amoureux d'une jeune vierge. Il s'introduisit dans son vagin et castra son époux le jour de ses noces. La jeune fille demanda de l'aide à un forgeron qui confectionna un pénis en fer pour casser les dents du démon. Depuis, le pénis en fer est devenu une relique et on a érigé un sanctuaire en l'honneur de Hikonokami et Himenokami, les dieux shintô du Kanayama toujours honorés pour la fertilité et la guérison des maux du bas-ventre.

Le lendemain, la cérémonie commence par le feu. Des centaines d'ex-voto sont brûlés dans le sanctuaire-forge. Le crépitement du feu, le bruit du souffleur qui attise les flammes et les prières récitées en boucle par les prêtres donne au lieu une atmosphère parfaitement sereine. A l'extérieur, on trouve une foule hétéroclite où se mélangent toutes les nationalités et tous les âges, dans des tenues allant du cosplay au salaryman, sans oublier la sucette-zizi, le nez ou la barrette en forme de phallus. Des couples se prennent en photo dans des pauses obscènes autour d'un lingam de fer planté dans le sol, tandis que d'autres accrochent avec ferveur leur petit ex-voto qui passera l'épreuve du feu dans un an.

On peut y lire des messages comme *"Priez pour que mon bébé naisse en bonne santé"* ou *"Priez pour que je puisse baiser encore longtemps"*, avec des dessins plus ou moins expressifs. TAKIZAWA Tetsuo et Yuki sont, quant à eux, venus pour le business. Ils tiennent une entreprise LGBT (lesbiennes, gays, bisexuels et transgenres) et viennent



Un lingam en fer monte la garde à l'entrée du sanctuaire de Kanayama.

Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

INFOS PRATIQUES

Le Kanamara matsuri est une fête annuelle shintoïste de la fertilité qui se déroule chaque année au printemps depuis 1977. La festivité majeure a lieu le premier dimanche d'avril.

Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

En 2016, les traditionnels phallus de fer et de bois étaient à l'honneur.

chaque année prier pour le bon développement de leurs affaires. *"Nous sommes dans la profession des Female to Male, vous connaissez ? Nous faisons des prothèses et apportons conseil et réconfort"*, explique Tetsuo tandis que l'*onusa* d'une prêtresse le purifie. Business rose, bonne harmonie entre les couples, désir d'enfants, problèmes sexuels, le sanctuaire perpétue la tradition en prodiguant des rituels de purification accessibles à tous. Le printemps est une saison idéale pour un renouveau.

Sous les cerisiers en fleurs battus par une pluie fine, "Elizabeth", un phallus en plastique rose de presque deux mètres ceinturé par des banderoles de papier sacré, trône au milieu de la foule surexcitée. La veille, pendant le traditionnel pot de saké, un débat passionné a animé les organisateurs pour savoir où serait placée "Elizabeth" dans le cortège. Véritable star du *matsuri*, "Elizabeth" était traditionnellement arrimée à un *mikoshi*, un palanquin porté par une troupe bigarrée de travestis, homosexuels ou excentriques coiffés de perruques blondes et vêtus de tabliers roses. Cette année, le salaryman quinquagénaire qui organisait chaque année cette procession avec ses amis a été reconnu sur les réseaux sociaux par ses supérieurs et a préféré ne pas participer, ce qui a engendré le désistement de tous les autres.

Dans le bureau du sanctuaire qui sert de boutique pendant le *matsuri*, NAKAMURA Kimiko est occupée à sortir ex-votos et autres porte-bonheur des cartons. *"De nos jours, avec Internet, il est très difficile de garder sa vie privée à l'abri des regards"*, dit-elle d'une voix douce Doyenne du sanctuaire, elle conduit d'une main de fer les affaires et collecte des fonds pour la lutte contre le sida. *"C'est mon défunt époux qui a eu l'idée de faire un* matsuri *où tout le monde peut participer"*, sourit-elle. *"D'une*


Au Japon, de plus en plus de femmes portent le mikoshi pendant les matsuri.


Messages écrits sur des ex-votos dans l'espoir d'avoir des enfants.

Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

centaine de personnes, nous sommes passés à des milliers. Mais cette fête doit rester une démonstration spirituelle. C'est pour cela que nous avons interdit cette année les "performances" sur les phallus que nous avons jugées sans rapport avec le matsuri. *Mais nous invitons tous les étrangers à porter le* mikoshi. *C'est une expérience unique"*, ajoute-t-elle.

Vieille de plusieurs siècles, la tradition du portage du *mikoshi* consiste à transférer une divinité sur un palanquin et à le promener pour apporter sa bénédiction sur tout le quartier. Les porteurs sont dès lors directement connectés aux dieux, qui sont dans le cas du Kanamara, représentés par trois phallus, en bois, en fer et en plastique. *"Si vous voulez porter le* mikoshi, *il faut emprunter un* happi !" explique ISHIWATA Kazushi en montrant sa veste de kimono court avec l'insigne du quartier. Cheveux permanentés et verres fumés, ce chef d'une organisation religieuse très présente à Kawasaki organise chaque année le portage du *mikoshi* de Kanamara.

"*Si c'est lourd ? Regardez-moi ça*", lance-t-il le sourire aux lèvres en découvrant une énorme bosse qui déforme son épaule gauche. Un signe de prestige parmi les adeptes des *matsuri*. *"Quand vous portez le* mikoshi, *vous portez dieu. Et malgré la fatigue, tous vos soucis s'en vont"*, affirme-t-il fièrement. Vers midi, la foule s'est agglutinée en rangs serrés de part et d'autre du *torii*, le grand portique qui marque l'entrée du sanctuaire shintoïste. Des policiers quadrillent les carrefours pour bloquer la circulation tandis que le service d'ordre du *matsuri* assure le reste. "*Poussez-vous ! Reculez, bon sang !*" Les étrangers un peu choqués par ce manque de civilité japonaise reculent en grognant tandis qu'une nuée de smartphones tentent de saisir les premiers pas d'"Elizabeth".

Mais quelle déception quand elle apparaît enfin, posée sur un simple chariot, le gland pudiquement recouvert d'un voile blanc ! Sans états d'âme, NAKAMURA Hiroyuki marche en tête de la procession, l'air souriant, saluant les gens du quartier qui attendent le long du trottoir. Commerçants, salaryman, yakuza des alentours, femmes au foyer, tout le monde attend le passage du *mikoshi* de Kanamata, qui a volé la vedette à "Elizabeth". Bientôt, le phallus en fer noir d'un mètre pointe son nez, porté par une marée humaine qui grossit

Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

Le matsuri du phallus est dirigé par une femme, Nakamura Kimiko, la doyenne du sanctuaire de Kanayama.

au fur et à mesure que le *mikoshi* se rapproche des grands axes.

On se piétine et on se bouscule pour avoir le privilège de porter le palanquin sacré, sous les regards parfois très dubitatifs des passants. *"C'est bizarre !"* dit en grimaçant Leona, une jeune Estonienne venue voir cette attraction recommandée dans les guides touristiques. Pour elle, c'est une fête très macho qui ne pense qu'à exhiber le sexe des hommes. *"Moi, je trouve que c'est très intéressant ! Ça me rappelle des fêtes pour la fertilité en Indonésie"*, raconte Rita, une musulmane qui porte le voile. Arrivée dans un grand parc parsemé de pétales de cerisiers, la procession fait une pause avant de retourner au sanctuaire. Les spectateurs se promènent parmi les étals qui vendent tous ces gadgets phalliques en tous genres, des couples d'homosexuels se tiennent par la main et se prennent une ultime fois en photo en public.

L'ambiance n'est sûrement pas aussi passionnée que les années précédentes, mais il règne une sorte de calme qui contraste avec la présence de tous ces objets sexuels. Brusquement, un murmure parcourt la foule tandis que les organisateurs montent sur le chariot pour dévoiler "Elizabeth". Son rose éclatant apparaît dans toute sa splendeur sous les Oh! unanimes du public ému. *"Je me demande pourquoi tout le monde réagit comme ça !"* rit un Japonais tout en applaudissant. Dame Nakamura arrive à ce moment-là dans sa démarche presque royale. Egalité, fraternité, gratitude sont pour elle les trois piliers du *matsuri* de Kanamara. Pour le reste, *"tout est une question de Yin et de Yang !"* estime-t-elle tandis qu'elle porte un regard bienveillant sur la foule.

Alissa Descotes-Toyosaki

SHOPPING Tout est bon dans l'occasion

Depuis quelques années, les Japonais privilégient de plus en plus les secondes mains. Une évolution remarquable.

Il est 16 h dans le quartier bohême de Shimokitazawa. Ici, au Nord-Ouest de Tôkyô, les friperies sont reines. On vient chiner une sape, qui a du style, sans se ruiner. Mais malgré tout, pas question pour autant de devoir fouiller dans des tas de vêtements posés sur des tréteaux. Non, à Shimokitazawa, ces boutiques de seconde-main ressemblent à s'y méprendre à celles qui vendent du neuf.

Exemple de l'une d'elles, Stick out. Tous les vêtements proposés, qu'ils s'agissent de chemises, pulls, jeans, tee-shirts, sont au tarif unique de 700 yens [5, 80 €]. Jour férié oblige, le magasin est bondé. *"Je viens souvent ici,* explique un résident du quartier d'une quarantaine d'années. *Je trouve toujours des jeans sympas. Et même des marques. Pour tout vous dire, la quasi-totalité de ma garde-robe vient d'ici. Je suis salarié mais je n'ai pas de gros moyens donc j'y trouve mon compte."* Disposés sur des cintres, les vêtements sont présentés sur des portants, et les vendeurs conseillent, comme dans n'importe quel autre magasin. Jusque très récemment, les magasins d'occasion étaient considérés comme des lieux démodés, peu soignés et sans garantie de repartir avec un produit de qualité. Mais ça c'était avant. *"En japonais, le terme* mottainai (もったいない) *renvoie à un sentiment de regret concernant le gâchis,* explique un porte-parole du groupe Book Off, figure de proue de ce marché grandissant. *L'une des images qui illustre le plus ce principe reste le fait qu'il est impoli de laisser un grain de riz au fond de son bol : par respect, on ne jette pas. Qu'il s'agisse de nourriture ou d'un objet qui pourrait encore servir."* Le *mottainai* décrit le gâchis aussi bien physique que figuré. Le terme avait été internationalisé, par la Kenyane Wangari Muta Maathai, première femme africaine à recevoir le prix Nobel de la paix en 2004 dans le cadre de son combat pour la protection de l'environnement et ses ressources, ainsi que pour les droits des femmes.

Bien que toujours présent dans la culture japonaise, *"le* mottainai *a été négligé ces dernières décennies,* complète GARAN Mitsujirô, directeur des publications *The Japan Journal of Remodeling* et *The Re-use business journal. A l'époque de la bulle économique, le Japon a oublié ce principe. Tout le monde avait de l'argent et a commencé à vouloir du neuf à tout prix. L'éclatement de la bulle financière a changé la donne. Les jeunes générations ont des budgets plus serrés. Elles sont obligées de faire attention. Elles reviennent à des valeurs traditionnelles."*

L'histoire de ce nouveau marché de l'occasion a justement commencé avec Book Off. SAKAMOTO Takashi a l'idée d'ouvrir une boutique qui permettrait de proposer des livres d'occasion à moindre prix dans un magasin de qualité. Nous sommes en 1991. L'homme, alors âgé de 49 ans, lance la toute première boutique du



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Chez Book Off, les acheteurs sont aussi des vendeurs en puissance.

groupe. *"Contrairement au furuhon-ya, ces bouquinistes qui vendent des livres d'occasion rares, comme dans le quartier de Jimbochô, à Tôkyô par exemple, nul besoin d'être un connaisseur pour se rendre chez Book Off,* explique le porte-parole du groupe. *Le concept est populaire, accessible à tous. C'est également un vrai magasin, propre et clair. L'ambiance est agréable et amicale. On y vient fouiner sans complexe. Les propriétaires des furuhon-ya sont des connaisseurs. Certains* ▶

RENCONTRE AVEC GARAN MITSUJIRÔ

Directeur des publications *The Japan Journal of Remodeling* et *The Re-use business journal**, GARAN Mitsujirô est un observateur attentif du marché de la seconde main dans l'archipel. Il a reçu *Zoom Japon* pour le décortiquer et l'analyser.

Vous avez lancé il y a quinze ans une publication sur le marché de l'occasion au Japon. Pourquoi ce choix ?
GARAN Mitsujirô : J'ai d'abord commencé par lancer un hebdomadaire sur le sujet de la rénovation de logements au Japon, il y a maintenant 28 ans. Je prédisais à l'époque un changement dans le secteur du marché de l'immobilier : celui de l'arrêt du tout neuf pour se réapproprier le bâti, donner une seconde vie à l'existant. Aujourd'hui, la rénovation est un enjeu majeur au Japon où il y a 8 millions de maisons vacantes : c'est un problème qui va continuer de s'aggraver inexorablement avec le vieillissement de la population. J'aimerais que chacun en prenne davantage conscience et arrête de penser neuf pour se tourner vers la récupération et le recyclage. C'est ainsi que l'émergence du marché de l'occasion a attiré toute mon attention il y a une vingtaine d'années. Nous sortons une parution deux fois par mois pour les professionnels du secteur. Nous donnons également des informations sur le marché, les bonnes idées mises en œuvre dans certains magasins, les tendances.

Selon vous, à quoi est dû ce retour au *mottainai* ?
G. M. : Il y a dix ans, la différence entre les salaires les plus importants et les plus faibles s'est creusée. Les gens ont commencé à chercher des manières de consommer alternatives et ces dernières deviennent de plus en plus présentes dans la vie de tous les jours. Les jeunes ménages les intègrent de plus en plus facilement et sont davantage sensibles au gaspillage. Ils utilisent les produits plus longtemps et ne sont plus hésitants à choisir de la seconde main. Le terrible tremblement de terre du 11 mars 2011 est également passé par là. Il a fondamentalement changé les gens. Les entrepreneurs sont plus ouverts à de nouveaux modèles, plus solidaires, ils se disent prêts à respecter davantage l'environnement aussi. Cette prise de conscience est nouvelle. Ce sont des enjeux qui sont très importants pour moi.


GARAN Mitsujirô connaît parfaitement le marché de l'occasion.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

A quoi ressemblaient les tout premiers magasins d'occasion au Japon?
G. M. : La toute première forme de ce type de commerce est très ancienne au Japon. Elle remonte à l'ère Kamakura, il y a 1000 ans environ. Ce sont les samouraïs qui ont lancé l'idée. A l'époque, il s'agissait davantage de monts-de-piété : on laissait ses biens en échange d'argent et il était possible de revenir les récupérer, une fois la somme remboursée. Ce type de magasins existent toujours aujourd'hui au Japon, mais sont plutôt marginalisés. Il a fallu du temps pour voir émerger cette nouvelle génération de magasins d'occasion populaires, modernes et dans l'air du temps.

Sur quoi repose le succès de l'occasion au Japon aujourd'hui ?
G. M. : L'occasion n'a plus cette image décatie, démodée. Aujourd'hui, elle est liée à ce respect de l'environnement et c'est tant mieux. Les magasins sont propres, fiables, et les gens ont appris à leur faire confiance, car ils ont fait d'énormes efforts pour prouver leur sérieux à travers des services impeccables. Le fait de pouvoir jouir d'une garantie lorsque l'on achète un frigo de seconde main, même si elle est très courte, est un gage de confiance énorme. Qui rassure n'importe quel client. Il y avait un réel travail à faire à ce niveau-là je pense. Il faut aussi remettre les choses dans son contexte. En France ou en Italie, les gens gardent les vieux meubles, qu'ils transmettent parfois de génération en génération. A l'époque de la bulle financière au Japon, on gaspillait beaucoup. On ne pensait qu'à acheter le dernier cri. Les jeunes ménages japonais ne peuvent plus se permettre ce type de comportements. Ils ont moins de pouvoir d'achat. Ils fréquentent beaucoup plus facilement les boutiques de vêtements d'occasion ou les boutiques de recyclage qui poussent comme des champignons à Tôkyô.

Propos recueillis par J. F.

*www.reform-online.jp et www.recycle-tsushin.com

de leurs ouvrages peuvent valoir de petites fortunes car les prix et les achats sont décidés en fonction de la notoriété de l'ouvrage ou de l'auteur. Chez nous, le prix de rachat est décidé en fonction de l'état du livre et c'est tout : n'importe qui peut accomplir cette tâche."

Chez Book Off, les prix démarrent à 108 yens pour un manga et ne dépassent que très rarement les quelques milliers de yens pour un beau livre ou un dictionnaire. Les rayons se composent à 95 % de livres vendus par les particuliers. Rachetés à 10 % de leur valeur initiale, les sommes peuvent fluctuer en fonction de l'état du livre. L'enseigne indique à tous les visiteurs : *"Vendez-nous (vos livres) s'il vous plaît"*. Le magasin s'engage aussi à gérer les invendables gratuitement. Aujourd'hui, Book Off dispose de 852 boutiques au Japon et de 11 hors des frontières de l'archipel. Le groupe s'est diversifié et vend aussi du mobilier, de la vaisselle, de l'électroménager à travers sa filiale Hard Off et des jeux vidéo ou des instruments de musique avec Hobby Off. Il propose aussi des smartphones, toujours en seconde main.

Aujourd'hui, le marché de l'occasion japonais propose de tout : du vêtement au meuble en passant par l'électronique, les voitures, les motos... L'objet le plus recherché reste néanmoins le produit de luxe. A Nagoya, le premier magasin Komehyo a vu le jour dans les années 1980. Là, on trouve des sacs, des vêtements, des montres. Du Chanel, du Hermès et des Rolex. Très populaires auprès des jeunes femmes, ces dernières peuvent s'offrir ici des produits de luxe à 70 % du prix du neuf. Le succès du magasin repose sur plusieurs points. Tout d'abord, *"la tenue impeccable des rayons,* souligne GARAN Mitsujirô. *Le personnel est également formé à reconnaître le vrai du faux. Des manuels, régulièrement mis à jour, leur permettent de reconnaître les contrefaçons. Les clients peuvent donc se rendre dans ce type de magasins sans craindre de repartir avec un faux."* Un argument qui attire également fortement les touristes chinois qui exigent ré-



Chez Komehyo, tous les produits vendus ont subi un contrôle pour éviter les contrefaçons.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

gulièrement une visite dans l'un des 18 points de ventes Komehyo du Japon dans le programme de leurs voyages organisés. L'enseigne qui accueille 17 000 clients par an, compte 50 touristes chinois quotidiennement. Une succursale vient d'ouvrir à Hong-Kong.

L'engouement pour les produits de marques de seconde main est tel qu'il est devenu l'un des produits phares de ce marché de l'occasion avec un chiffre d'affaires de 23 100 milliards de yens [environ 187 millions d'euros]. Suivent les livres de Book Off, les vêtements, puis les meubles, l'électroménager, les jeux vidéos, les téléphones portables ainsi que les voitures (Gulliver), les motos (Bike O). Tout a été pensé pour rassurer les clients et changer définitivement et complètement la réputation défraîchie de l'occasion. L'enseigne Treasure factory insiste sur la qualité de son électroménager, multipliant les tests avant la mise en vente. Permettant également une période courte de garantie et des prix à de 50 à 60 % moins chers que le neuf.

D'autres magasins, auparavant spécialisés dans la location, mis à mal par la mode du téléchargement sur Internet, partent désormais à la conquête de l'occasion pour relancer une activité en déclin. Ainsi Geo, spécialisé dans la location de CD, de DVD et de jeux vidéos, a pris un grand virage en créant, il y a sept ans, dans ses 3 000 boutiques des espaces de seconde main. Un pari payant puisque depuis l'année dernière, l'enseigne enregistre davantage de revenus avec ses produits d'occasion qu'avec la location. Elle génère désormais des revenus quatre fois supérieurs à ceux de Book Off. Inspiré, Tsutaya, leader de la location, a pris le même chemin. *"La location perd des parts de marché avec la baisse de l'intérêt pour les consoles et le téléchargement de jeux sur smartphones, extrêmement populaires au Japon,* souligne GARAN Mitsujirô. *Le marché de l'occasion s'avère être une solution de reconversion idéale."*

L'utilisation d'Internet participe aussi à son succès. De nouveaux modèles commerciaux voient le jour. Le site d'enchères de Yahoo, plus populaire au Japon que les autres sites du genre, génère 80 millions d'euros de revenus. Un nouveau type d'applications pour smartphones, les Freema appli rencontrent également un beau succès. L'un d'entre elles, Mercari, permet de mettre en vente un produit dont on n'a plus l'utilité en quelques clics depuis un téléphone mobile. Il est notamment très populaire pour les vêtements. Le site sert d'intermédiaire et prélève une commission. Le vendeur prend en charge les frais de livraison et touche son argent lorsque l'acheteur confirme la bonne réception du produit. En cas de soucis, le produit peut être retourné. *"A ce rythme, d'ici très peu de temps, ce type d'applications dépassera les revenus des enchères de Yahoo",* prédit GARAN Mitsujirô.

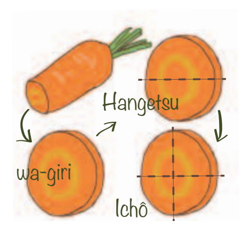
JOHANN FLEURI


SEFA
ジャパンエキスポ
Japan Expo
17e IMPACT
LE PLUS GRAND RENDEZ-VOUS DES FANS DE CULTURE JAPONAISE
7 ► 10 JUILLET 2016
PARC DES EXPOSITIONS PARIS-NORD VILLEPINTE
LE CHINDON-YA SÈME LA BONNE HUMEUR À JAPAN EXPO !
Bentenya
APPORTEZ LA GASTRONOMIE JAPONAISE DANS VOTRE CUISINE !
DÉCOUVREZ LE FABULEUX BAL DES MASCOTTES
RETROUVEZ TOUTES LES FESTIVITÉS SUR
www.japan-expo-paris.com
#japanexpo
MANGA • ANIME • JEUX VIDÉO • MUSIQUE • MODE • TOURISME • ART MARTIAUX • TRADITIONS • BIEN-ÊTRE • GASTRONOMIE
LES TICKETS SONT EN PRÉVENTE SUR WWW.JAPAN-EXPO-PARIS.COM ET DANS LES RÉSEAUX HABITUELS
TARIFS PRÉVENTES ► Jeudi : 12€ • Vendredi : 17€ • Samedi : 22€ • Dimanche : 17€ • Forfait 4 jours : 56€ • Billet Zen : 80€
LES TICKETS SONT ÉGALEMENT EN VENTE À L'ENTRÉE DU FESTIVAL !
TARIFS SUR PLACE ► Jeudi : 15€ • Vendredi : 20€ • Samedi : 25€ • Dimanche : 20€ forfait 4 jours et billet zen disponibles uniquement en prévente
HORAIRES ► Tous les jours : 10h - 18h • Entrée à 9h pour les détenteurs de tickets achetés en prévente
ACCÈS ► RER B - Station Parc des Expositions • Autoroute A1 ou A3, puis A104 - Sortie 2 : Parc des Expositions (accès visiteurs)
fnac
FLiXBUS
MANGAS
BedyCasa
Virgin RADIO POP ROCK ELECTRO 103.5
NRJ 12
SNCF
NOLIFE
CANAL BD LIBRAIRIES
Illustration : Aurore • © SEFA EVENT • Japan Expo est une marque déposée par SEFA EVENT • SEFA EVENT-EURL au capital de 100 000€ • 493 919 146 RCS BOBIGNY

EXPÉRIENCE L'art de couper les légumes

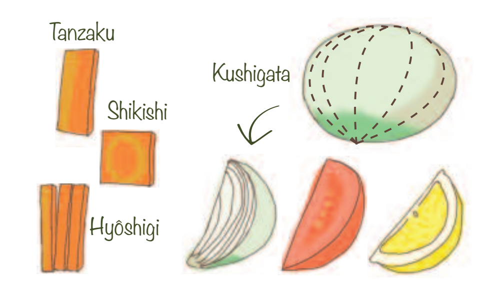
La découpe est cruciale pour la réussite des plats afin d'assurer leur présentation, mais aussi une bonne cuisson.

La garniture principale du *tonkatsu*, le porc pané à la japonaise, est la lamelle de chou frais finement tranchée grâce à la technique dite de ***sen-giri*** ou "coupé en mille morceaux". Elle est enseignée dès l'école primaire comme la découpe en dés, ***sainome***, utile pour transformer en cube le tofu qui ira dans la soupe *miso*.
Voici les techniques de découpe typiques au Japon et le mot qui leur correspond.
Les plus populaires (*giri* = couper) :
- Hacher - ***mijin-giri***, *mijin* = tout petit
- Concasser - ***ara-mijin***, *ara* = grossièrement
- Emincer - ***usu-giri***, *usu* = finement
- En forme de cube - ***kaku-giri***, *kaku* = angle, plus grand que *sainome*.
- Couper en rondelle - ***wa-giri***, *wa* = rond
- La moitié d'un *wagiri* - ***hangetsu-giri***, *hangetsu* = demi-lune.
- Le quart de *wagiri* - ***ichô-giri***. *Icho* = ginkgo, car la forme rappelle la feuille de cet arbre.



Le *wagiri* et *ichogiri* sont utilisées pour des légumes ayant une coupe ronde tel que la carotte ou le *daikon* (radis blanc).

Pour la présentation :
- ***Tanzaku-giri*** : une coupe fine et rectangulaire. *Tanzaku* = il s'agit des cartes utilisées pour écrire un haïku ou des cartes de vœux que l'on accroche aux branches de bambous lors de Tanabata, la fête des étoiles.
- ***Shikishi-giri*** : une coupe fine en forme carrée. *Shikishi* est le carton carré entouré d'un liseré doré et utilisé pour faire une dédicace.
- ***Hyôshigi-giri*** : une coupe en forme de bâtonnet. le *hyôshigi* est un instrument de musique fait de deux pièces en bois dur et utilisé pour annoncer le début et la fin d'une pièce dans le théâtre traditionnel.

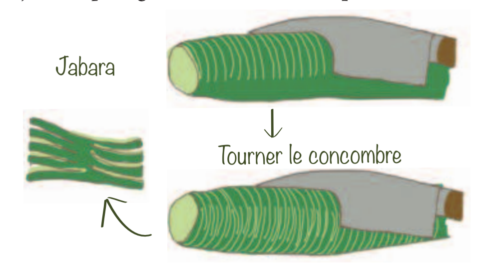


- ***Kushigata-giri*** : technique pour couper les formes rondes en rayons. *Kushi* signifie peigne, car la forme est proche du peigne traditionnel japonais.

Pour mieux pénétrer l'assaisonnement :
- ***Ran-giri*** : coupe irrégulière de morceaux de même taille. Cette technique est surtout utilisée pour les légumes qui mijote, carotte, pomme de terre.
- ***Sasa-gaki*** : *Sasa* est la feuille de bambou. Pour obtenir la forme *sasa,* il faut tailler les légumes comme on taille un crayon de papier. Elle est indispensable pour préparer un *kinpira gobô*, un sauté de racine de bardane.
- ***Mentori*** : Enlever tous les angles. Cette technique permet aussi de préserver la forme des légumes fragiles lors des longues cuissons. Elle est conseillée pour les légumes-racines comme le *daikon*, la carotte, le navet, ou le potiron.



- ***Kakushi-bôchô*** : "Le couteau caché". Quand on mijote des légumes coupés en *wa-giri* épais, en plus d'y réaliser *mentori*, on dessine une croix avec le couteau sur la partie rebondie.
- ***Sogi-giri*** : "Coupe en biais". Le mot *sogi* vient du verbe *sogu* qui veut dire tailler. Pour réaliser cette technique, coucher le couteau et ramener le vers vous en coupant l'ingrédient.
- ***Jabara-giri :*** une technique ludique pratiquée pour préparer un concombre mariné. Elle s'approche du *wagiri,* mais il ne faut pas trancher le concombre en entier et s'arrêter juste avant. A la fin, il se tord comme un serpent d'où le nom jabara qui signifie le ventre du serpent.



Pour celles et ceux qui recherchent la difficulté, il existe des techniques plus sophistiquées et compliquées. Elles sont incontournables lorsqu'on veut devenir un pro de la cuisine japonaise. Pour exemple, afin de réussir un *ken* (ou *tsuma*) de *daikon*, la tranche de radis blancs minutieusement coupés qui accompagne un *sashimi*), il faut d'abord apprendre à réaliser la coupe ***katsura-muki***. Elle consiste à peler un *daikon* avec un couteau plat en tournant tout autour afin d'avoir une feuille aussi longue et fine que possible. Pour obtenir un *ken*, on utilise par la suite la coupe en *sengiri*.

Avec toutes ces techniques, vous pouvez varier l'aspect des plats au quotidien. Mais pour bien commencer, n'oubliez pas de vous munir d'un bon couteau bien aiguisé et de prendre votre temps !

MAEDA HARUYO & KOGA RITSUKO

LA RECETTE DE HARUYO

Chikin katsu
(Rouleaux de poulet frit)


Maeda Haruyo pour Zoom Japon

PRÉPARATION

1 - Enlever la peau et lever les filets de poulet.
2 - Disposer les filets entre deux films plastiques et aplatir avec un rouleau.
3 - Disposer sur le filet une feuille de *shiso* et le fromage.



4 - Rouler le tout en serrant bien.
5 - Pour la panure, battre un œuf, puis ajouter la farine. Bien mélanger au fouet. Puis ajouter l'eau.
6 - Bien tremper le rouleau de poulet puis l'envelopper de chapelure. Bien souder les deux cotés.
7 - Frire dans l'huile à 160? pendant 10 minutes environ.
8 - Bien égoutter avant de servir.

Vous pouvez utiliser du blanc de poulet ou bien une cuisse de poulet. Si vous ne trouvez pas de shiso, vous pouvez utiliser des feuilles de basilic.

INGRÉDIENTS
(pour 5 personnes)

2 suprêmes de poulet (700 g environ)
60 à 80 g de fromage
10 feuilles de *shiso* à acheter en épicerie chinoise ou japonaise

Pour la panelure
1 œuf
50 g de farine
60 ml d'eau
100 g de chapelure

Huile



SAGA,

située au Nord-Ouest de Kyushu, est une terre de montagnes et de plaines bordée par deux mers. Un territoire complexe pour une région au caractère fort.

Accès

Tokyo (Haneda) >>> Saga :
2 h par avion

Tokyo (Narita) >>> Saga :
à partir de 5700 yens

Osaka >>> Saga : 3 h 10
Osaka >> Fukuoka
2 h 30 en *Shinkansen Nozomi*
+ Fukuoka >> Saga
34 min en train local

Hiroshima >>> Saga : 1 h 40
Hiroshima >> Fukuoka
1 h en *Shinkansen Nozomi*
+ Fukuoka >> Saga
34 min en train local



Entourée par les préfectures de Fukuoka (Est) et Nagasaki (Ouest), la préfecture de Saga a de nombreux atouts. Sa position géographique lui permet d'accéder aussi bien aux richesses de la montagne qu'aux plaisirs de la mer de Genkai et ses rivages magnifiques au Nord que des marées de la mer d'Ariake, particulièrement riche en planctons, au Sud.
Cet environnement naturel diversifié lui confère une gastronomie hors-du-commun composée de mets issus aussi bien du terroir (bœuf) que des fonds marins (huitres). Son accès à une eau des plus pures lui a permis très tôt de développer sa riziculture ainsi que son savoir-faire en brassage de saké.
Son climat doux, 16°C en moyenne, en fait un endroit particulièrement agréable à vivre. La préfecture compte d'ailleurs aujourd'hui près de 830 000 habitants sur une aire de 2400 km^2 avec une importante concentration de la population dans la ville même de Saga (240 000 habitants environ).
La région, active dans les échanges internationaux réalisés avec la Chine et la Corée depuis l'antiquité, est curieuse et ouverte sur l'extérieur. Le patrimoine qui découle de cette histoire est d'ailleurs tout aussi passionnant : Saga est connue dans le monde entier pour son artisanat et tout particulièrement ses poteries, fabriquées à Arita depuis le 17e siècle, les plus anciennes du Japon.
Le tourisme de loisirs s'est récemment développé : randonnées en montagne, shopping, festivals, etc. Comme beaucoup d'endroits de l'île de Kyushu, la préfecture de Saga jouit également de sources thermales.



Yutoku Inari Jinja

Yoshinogari Historical Park

Ouvert en avril 2001, le parc historique de Yoshinogari est divisé en quatre sections : l'entrée, la zone consacrée à la forêt, les douves et enfin l'histoire ancienne.
La partie la plus remarquable des lieux reste les douves. Datées de l'ère Yayoi, elles sont le témoignage le plus imposant de cette époque que l'on peut encore visiter au Japon. Longues de 2,5 km, elles relient les quartiers de Kanzaki à Yoshinogari. Le parc recèle de nombreux autres témoignages historiques : qu'il s'agisse d'habitations, de tombes (3000), ou encore de tumulus, dernières demeures de la famille impériale de l'ère Yayoi. Ces dernières possèdent notamment des épées de bronze, preuve des interactions entre Saga et le reste de l'Asie. Leur présence souligne également l'avance technologique dont la préfecture faisait preuve. Une exposition complète la visite avec une collection d'articles retrouvés sous terre, ainsi que la tour de guet, Monomi Yagura, offre un point de vue sur les plaines.

MATSURI, festivals de Saga

Karatsu kunchi (Fête du sanctuaire de Karatsu)

Le festival d'automne Karatsu Kunchi a lieu tous les ans au début du mois de novembre dans le temple de la ville de Karatsu depuis 1876. Quatorze chars, représentant tantôt un lion bleu (*aojishi*), un pêcheur (*Urashima*) ou une dorade (*tai*), défilent dans les rues sous les cris enthousiastes des passants. Leur course durera trois jours durant lesquels ils défileront dans les rues, feront des haltes avant de regagner le hall d'exposition de la mairie où ils sont présentés le reste de l'année. Une fête populaire très appréciée localement.



SAGA International Balloon Festa

La ville de Saga accueille chaque année une compétition internationale de montgolfières, le long de la rivière Kase. En octobre prochain, il s'agira de la 22e édition.
Des compétiteurs du monde entier (USA, Australie, Europe) viendront affronter les vents de Saga dans le cadre d'un championnat unique. Offrant aux spectateurs un ballet aérien de près de 100 montgolfières volant simultanément dans les cieux.
L'évènement connait un grand soutien local avec la participation de près de 2000 volontaires. Une journée jeune public donne l'opportunité aux enfants de s'initier au pilotage. Si votre emploi du temps vous le permet, il est simple de venir participer à ce spectacle (fin octobre) puis d'enchainer avec les festivités de Karatsu Kunchi (voir ci-après).
http://www.sibf.jp/2016worlds/





Yutoku Inari Jinja

Les locaux l'appellent "Yutoku-san".
Ce temple fait partie, avec le Fushimi Inari (Kyoto) et le Kasama Inari (Ibaraki), des temples majeurs dédiés au Dieu Inari (un renard sauvage) du Japon. Construit en 1687, durant la période Edo, le temple a été commandé par la famille impériale Nabeshima. Ce qui rend l'architecture de l'ouvrage si impressionnante est sans doute le contraste du rouge vermillon des bâtiments à l'environnement naturel très vert qui les entourent. Les lieux attirent 3 millions de visiteurs chaque année.
Au printemps, le jardin extérieur du temple qui fait partie du parc Higashi-yama se pare de quelques 50 000 azalées en fleurs.

Takeo Onsen Romon

La station thermale de Takeo Onsen puiserait son origine au 8e siècle. Il se dit qu'à l'époque, l'Empereur Jingu aurait tapé le sol avec une lance et l'eau chaude aurait immédiatement jailli du sol. Pour cette raison, les lieux ont également été baptisés "Tsukasaki onsen", soit la station thermale de la pointe d'une lance.
Le symbole de la station thermale est son imposante porte. Récemment restaurée, la Takeo Onsen Romon date de 1915 et a été imaginée par Kingo Tatsuno, designer originaire de Karatsu (Saga) également à l'origine de la gare de Tokyo.
L'eau des sources de Takeo est douce sur la peau. Ses vertus permettent de soulager les fatigues intenses. Sa température élevée est 42°C mais peut atteindre les 52°C. Un bain public se trouve juste derrière la fameuse porte : on y trouve plusieurs eaux aux vertus différentes et il est possible de privatiser certains espaces.

Takeo Onsen Romon, le portail de la station thermale de Takeo

Japan Ninja Council

Saga fait partie des cinq préfectures à avoir intégré le Conseil des ninjas, l'année dernière. A ses côtés dans cette démarche : les préfectures de Mie, Kanagawa, Nagano et Shiga. Les villes de Iga (Mie) et Koka (Shiga) berceaux historiques des ninjas, étant les membres fondateurs du conseil. Si le but de cette formation est avant tout de booster l'économie du tourisme local, le choix des participants n'est pas un hasard. Ces préfectures ont, en effet, des liens forts avec l'histoire des ninjas, ces maîtres des arts martiaux des temps féodaux.
Le lancement officiel du Conseil a eu lieu en octobre dernier. Il se réunira régulièrement et donnera des informations sur son site web (en japonais). Il envisage également d'animer des événements et répondra à toutes les demandes formulées depuis l'archipel ou à l'international. *http://ninja-official.com*



Hizen Yumekaido

DOGAN SHITA TO

SAGA TRAVEL SUPPORT
DOGAN SHI★TA★TO
MAY I HELP YOU?

L'application multilingue "Dogan Shi-ta-to" est à votre disposition (anglais, chinois, coréen et thaïlandais) : Besoin d'un hôtel ou d'un restaurant ? D'une idée de sortie ou de lieu à visiter ? Où retirer de l'argent ? Tout est là pour vous accompagner lors de votre voyage dans la préfecture de Saga.
Une centrale d'appels est également disponible 24h/24 et 7j/7 gratuitement et toujours en français.
Pour toutes vos questions sur le tourisme à Saga, n'hésitez pas à appeler au
+81-952-20-1601
Skype : **sagacall_f1**



Informations touristiques sur Saga (en) : Saga Trip Genius

PORCELAINE D'ARITA

La porcelaine produite à Arita est la plus ancienne du Japon. Délicate et raffinée, elle fait la réputation de Saga dans le monde.

La première fabrique de porcelaine du Japon a été établie en 1616 lorsqu'un potier coréen, Sanpei Ri, découvre une montagne où la matière première nécessaire à cet ouvrage, la céramique, est abondante. Il s'agit du Mont Izumiyama dans le quartier d'Arita. Au fil des ans, des techniques pointues ont été perpétuées tels les styles chinois du bleu et du blanc, celui de la Dynastie Yi ou encore la porcelaine blanche. En 1650, VOC, la compagnie hollandaise des Indes, lui offre ses lettres de noblesse en l'exportant à travers toute l'Europe. Encore aujourd'hui, elle est connue sous le nom de la porcelaine d'Imari car les bateaux étaient chargés et partaient du port d'Imari. En 1900, elle recevra la médaille d'or de l'Exposition Universelle de Paris. Cette année, la porcelaine d'Arita fête ses 400 ans.

« Grand vase à décor de magnifique brocade, cimier rond et phenix» de Fukagawa Seiji, récompensé d'une médaille d'or lors de l'exposition universelle de Paris en 1900. Ce vase précieux est fait avec la technique traditionnelle et originale de Fukuagawa Seiji et son immuable philosophie transmises de génération à génération jusqu'à aujourd'hui.

Maison et objets

"L'héritage des traditions ne suffit pas. L'innovation est la constante qui définit et ainsi préserve les traditions d'Arita, résume le ARITA400project *sur son site web. Notre objectif est de définir son histoire pour les quatre prochains siècles".* Huit maisons de poterie et des sociétés sur les 150 ateliers se trouvant dans la ville d'Arita étaient présentes en janvier dernier dans le cadre du Salon international de décoration intérieure parisien « Maison et Objet ». L'idée : ouvrir une nouvelle porte vers la création en respectant tradition et savoir-faire. Des créateurs japonais de renom tels que Kiyoyuki Okuyama, Takeshi Kitano, Kengo Kuma, Kashiwa Sato soutiennent ce projet novateur.

Collaboration avec des designers

Pour ses 400 ans, la porcelaine d'Arita trouve un second souffle dans la création contemporaine. La nouvelle marque "2016/" a été imaginée par la préfecture de Saga et les Pays-Bas. Elle présente une collection de porcelaines où le savoir-faire d'Arita a croisé les talents de 16 équipes internationales de designers français, hollandais, japonais, suédois, etc. Le projet a reçu un accueil très chaleureux lors du dernier salon de Milan incitant de plus en plus de designers à se rendre à Arita afin de réaliser leur création.

Si la collaboration s'est faite naturellement entre la préfecture de Saga et les Pays-Bas, c'est parce que, au 17e siècle à l'époque de VOC, le pays fut le premier à faire confiance au potentiel de la porcelaine d'Arita.
www.2016arita.com/



Le service à thé dessiné par la designer française Pauline Deltour.

Collaboration avec des cuisiniers

Après les potiers eux-mêmes, les chefs restent les meilleurs ambassadeurs de la porcelaine d'Arita. Et ils sont nombreux à la soutenir. Qu'ils s'agissent d'Hiroki Yoshitake, chef du restaurant Sola, de Dominique Bouchet, de Jean-François Piège ou de Michel Troisgros.



Espace d'exposition consacré à la porcelaine d'Arita au salon Maison et Objet.



Plat servi sur la vaisselle en porcelaine d'Arita.



Arita à Paris

Pour en savoir plus sur les porcelaines d'Arita, il est possible de se rendre dans une galerie qui en propose à la vente à Paris. Comme par exemple à la Maison Wa, rue Villedo. L'occasion d'en apprendre plus sur les techniques de fabrication et d'observer de ses yeux la finesse de cette vaisselle unique.

Maison Wa
8 bis, rue Villedo, 75001 Paris
01 40 26 66 70
Ouverture :
Lundi - samedi, 12h - 20h
http://maisonwa.com/
Métro : Pyramides



«Plat décagonal à décor de lion chinois et pivoine en émaux polychromes»
Four Hizen-Arita, 1670-1690.
Bien culturel important de la préfecture de Saga, conservé au Musée de la céramique du Kyushu.

Gourmand

Entre terre et mer, la préfecture de Saga offre ce que ces deux éléments offrent de meilleur en matière de gastronomie.

Bœuf de Saga (Saga gyû)

Le bœuf de Saga est l'un des meilleurs *wagyû* (bœuf japonais) de l'archipel. Il appartient aux catégories A4 et A5 soit les deux plus hautes distinctions de l'échelle d'évaluation du bœuf japonais : notamment celle du *Kokusan Kuroge wagyû* (*wagyû* noir). Dans la préfecture de Saga, on aime rappeler que chacun des bœufs est traité et nourri avec beaucoup de soin. Ici, on perpétue une méthode d'élevage lent et de qualité pour parvenir à un résultat optimal. Le climat tempéré de Saga permet également ce traitement particulier, favorisé par des températures tempérées, un air pur, de l'eau claire et un environnement naturel riche. Les connaisseurs et amateurs de viande du monde entier font le déplacement pour déguster le fameux bœuf de Saga.

Huitres

Dans le village de Tara, on aime les huitres. De qualité supérieure, elles grandissent dans des parcs, et bénéficient des nombreux nutriments offerts par la mer d'Ariake, naturellement riche en planctons.
Leur particularité : leur grande taille, leur goût sucré et le fait qu'elles ne se rétractent pas lorsqu'elles sont préparées sur un grill. La saison commence au mois de novembre : à cette période de l'année, une quinzaine de cabanons sortent les barbecues le long de la nationale 207 et proposent aux visiteurs de venir les déguster, en toute simplicité.



Saké

Grâce à son eau pure et son riz d'exception, la préfecture de Saga produit l'un des meilleurs saké de l'archipel.

Riche de leur sol fertile, les plaines de Saga font de la préfecture l'une des plus importante productrice de riz de l'archipel. De ce fait, les brasseries de saké sont également nombreuses et d'une qualité rare. Pour les habitants de Kyushu, Saga est définie comme étant la région du saké. La préfecture compte non moins de 30 brasseries. On dit du saké de Saga qu'il a du caractère, il est *nôjun* soit plutôt fort et aux saveurs marquées. Une caractéristique qui lui donne la possibilité de se marier à merveille aux spécialités locales de l'île, réputées pour ces notes puissantes et plutôt sucrées.
Les eaux qui le composent : la *Kiyomizu no yusui* et la *Ryumon no seisui* sont inscrites au classement des 100 *meisui* (eaux de qualité) du Japon.
En 2011, le saké local de Nabeshima-Daiginjô a remporté le grand prix de l'*International Wine Challenge*, la plus grande récompense de la catégorie.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

L'île de Hachijô abrite deux volcans dont le Hachijô Fuji qui doit son nom à sa forme proche de celle du célèbre mont Fuji.

DÉCOUVERTE **Hachijô, perle du Pacifique**

Située au sud de Tôkyô, l'île volcanique suscite la curiosité des visiteurs par ses richesses maritimes et culturelles.

Soudain, le sifflet du navire. Les passagers se lèvent et s'activent pour ranger leurs affaires avant d'emprunter l'escalier vers la sortie. Oubliée la longue nuit au cours de laquelle ils ont été secoués depuis leur départ de la baie de Tôkyô. Du pont, on découvre, au-delà du bleu profond du Pacifique, les deux volcans de l'île de Hachijô, destination du voyage.

Située à 300 km au sud de la capitale, cette île volcanique qui a la forme du chiffre huit est une destination prisée des touristes. Elle en accueille 80 000 par an. Ils viennent en masse surtout en été pour profiter de la mer bleue et du poisson frais. Le dédale de ruelles ornées de fleurs d'hibiscus, les falaises dignes du film *Jurassic Park* et les vagues se brisant sur les rochers, tous ces paysages font oublier que l'île est pourtant administrée par la municipalité de Tôkyô. On pourrait se croire à l'étranger, si les plaques d'immatriculation des voitures n'étaient pas marquées Shinagawa, l'un des quartiers de la capitale. La proximité de la mégalopole – une heure en avion ou une nuit en bateau – et les prix abordables des hôtels font de cette île un petit paradis pour les étudiants qui viennent souvent y passer un week-end avant de repartir dans la jungle bétonnée de Tôkyô.

Parmi les activités que l'île propose, la plongée sous-marine est l'une des plus populaires. L'île compte quatorze clubs et ils se targuent du bleu particulier de la mer de Hachijô qu'on ne trouve pas ailleurs. *"C'est un bleu marine très profond"*, assure OGINO Masahiro, patron du club de plongée Arabesque. Selon lui, c'est le noir du fond de la mer, constitué de basalte, qui contraste avec la couleur de l'eau et accentue le "bleu Hachijô". La visibilité peut aller jusqu'à 50 mètres, car *"le courant très rapide de Kuroshio emporte tous les sables*

qui la troublent." Ce courant fait de Hachijô un carrefour maritime où se retrouvent les poissons, comme les thons, les bonites, et les requins, sans oublier des tortues de mer, et parfois même des baleines.
La mer de Hachijô n'intéresse pas uniquement les plongeurs. Dans le port de Yaene, on croise souvent des pêcheurs qui scrutent l'horizon avec une canne à la main. L'un d'eux montre, sourire aux lèvres, sa proie – un grand chinchard d'un mètre – de la journée. Les cuisiniers des auberges locales, habitués aux pêcheurs, préparent souvent leurs prises du jour.
Mais les richesses de l'île ne se limitent pas là. Il y a d'abord les deux volcans, le Hachijô Fuji et le mont Mihara, qui surplombent les plages rocheuses et noires de basalte. Ce paysage singulier, formé par des explosions, rappelle que ces volcans sont encore actifs. La dernière éruption date du XVIIe siècle. Mais là, ils semblent endormis sous une couche épaisse de végétation luxuriante. Une piste de randonnée a été aménagée pour atteindre le sommet du Hachijô Fuji (856 m), qui a, comme son nom l'indique, à peu près la même forme que le célèbre mont Fuji. L'escalade est courte - environ 45 minutes - mais la pente est raide. La piste est bordée de framboisiers sauvages et traversée parfois par de petits lézards noirs. Au sommet, le silence règne, sinon le bruit du vent qui emporte des nuages vers le haut et le chant des grenouilles venant vraisemblablement du petit lac au milieu de la caldera. De là, la vue est imprenable sur l'ensemble de l'île, de l'aéroport jusqu'à l'île de Hachijô Kojima au loin, laquelle abritait jadis des centaines de personnes, mais qui est abandonnée depuis une cinquantaine d'années.
Après la randonnée, c'est l'heure du *onsen* [bain d'eau chaude naturelle], comme le veulent les mœurs japonaises. Cette petite île de 70 km² compte sept sources thermales ouvertes au public depuis les années 1990. *"Avant, seuls les plongeurs profitaient de ces sources, car elles jaillissaient uniquement dans la mer",* se souvient SHIONO Makoto, fonctionnaire local venu installer sur l'île, il y a vingt ans.
Le plus fameux de ces *onsen* est celui de Miharashi no Yu, niché au sommet d'une falaise qui surplombe à la fois la côte et l'océan Pacifique. Cette ressource volcanique est aussi utilisée pour produire de l'électricité. Installée en 1999, la centrale géothermique de Hachijô fournit 20 % de l'énergie de l'île. Une aubaine écologique et économique pour la collectivité qui dépendait et dépend toujours du pétrole importé de la métropole. Le chiffre pourrait monter jusqu'à 70 %, mais il faudrait rénover la centrale pour cela. L'énergie volcanique est aussi exploitée pour la culture des fleurs, l'une des industries phares de Hachijô.
Mer bleue, randonnée, et bain avec superbe vue. Rien de cela n'évoque le sombre passé de Hachijô quand l'île était un lieu de déportation jusqu'au XIXe siècle. En effet, près de deux mille criminels de l'époque d'Edo (1600 - 1868) ont purgé ici leur peine en regardant avec nostalgie vers le rivage lointain où ils avaient laissé leur vie et famille.
Certains ont tenté de fuir, mais *"dans cette prison naturelle formée par les falaises, le gouverneur de l'époque n'avait pas grand chose à faire pour empê-*


Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Le rotenburo (bain extérieur) de Miharashi no Yu offre une vue imprenable sur le Pacifique.

POUR S'Y RENDRE

SI VOUS ÊTES TENTÉS PAR LE BATEAU, prenez le large depuis le quai Takeshita Sanbashi (5 minutes de marche depuis la gare JR Hamamatsuchô). Des billets sont disponibles à partir de 7 600 yens et vous pouvez les acheter au guichet sur le quai. Le navire part à 22h30 de la baie de Tôkyô et arrive sur l'île à 8h50 le lendemain matin. Pour le retour, le départ s'effectue à 9h40 pour une arrivée à 19h40. A bord, vous trouverez des douches et des restaurants pour vous rafraîchir ou vous restaurez.
SI VOUS PRÉFÉREZ L'AVION, les billets sont à partir de 13 790 yens pour le trajet Haneda-Hachijô. Celui-ci est assuré par la compagne ANA trois fois par jour.


Son climat tropical est propice à une végétation abondante.


Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Ici, pour les sushi, on n'utilise pas de wasabi. On préfère la moutarde.

cher les évasions à part la surveillance des bateaux", raconte TAMURA Yoshinori, employé du Musée d'histoire et du folklore de Hachijô. Même s'ils réussissaient à prendre le large, le puissant courant de Kuroshio, baptisé "fleuve noir" par les locaux, leur barrait la route. Au cours des trois siècles, on a recensé onze tentatives d'évasion, mais seule la bande de la prostituée OSAKAYA Kachô et de son amant Kisaburô ont réussi à s'enfuir. Ils se sont réfugiés chez les parents de Kachô, avant d'être arrêtés et exécutés par le régime en 1839. Les registres historiques ne détaillent pas plus leurs vies, mais cette escapade a marqué les esprits. Ainsi, on retrouve le nom de Kachô et de Kisaburô dans des œuvres littéraires.

Ce passé n'a presque pas laissé de traces visibles pour les touristes, mais la distance qui sépare Hachijô de l'île principale reste toujours d'actualité. C'est en effet elle qui, avec le climat tropical, a façonné la culture particulière de Hachijô. Le Shima-zushi, "sushi de l'île" que la population locale mange avec de la moutarde, en est un exemple. *"D'abord, on marine les filets de poissons dans la sauce de soja",* explique FUKUDA Eiko, 77 ans, qui tient l'auberge Garden So. Le sel contenu dans la sauce retarde la décomposition, et la moutarde *"rehausse à la fois le goût du poisson et du riz assaisonné de sucre".* Alors pourquoi n'utilisent-ils pas du wasabi ? *"Mon père en a tenté la culture dans l'île, mais il a fini par y renoncer. Il fait trop chaud ici",* poursuit-elle. Autrefois, ce plat, dont les touristes raffolent le soir dans les *izakaya* (bar japonais), relevait du luxe absolu, la terre montagneuse et les nappes d'eau souterraines limitées ne permettaient pas de produire assez de riz. "*On en préparait uniquement pour les occasions spéciales, comme lors de fêtes saisonnières ou un départ pour la capitale*", se souvient FUKUDA Eiko.

Cette anecdote rappelle l'histoire des famines qui ont frappé Hachijô à plusieurs reprises jusqu'au XIXe siècle. Eloignés de tout, les habitants restaient sans recours en cas d'anomalie climatique. Les caractéristiques propres à une île isolée sont encore présentes à ce jour, et se manifestent sur-



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Symbole de la folie immobilière des années 1960, l'Oriental Hotel Resort est aujourd'hui à l'abandon.

tout au niveau de sa dépendance à l'égard de l'Etat et surtout du gouvernement de Tôkyô. Environ 60 % du budget local dépend de ces deux entités. Pour sortir de l'impasse, les habitants tablent surtout sur le tourisme qui marchait particulièrement bien dans les années 1960 et 1970.

A l'époque, les agences de tourisme vendaient Hachijô comme le "Hawaii du Japon". Slogan qui résonnait autrement alors, car voyager à l'étranger était soumis à un contrôle strict et relevait du rêve. De grands hôtels ont été construits les uns après les autres, histoire de ne pas rater cette manne économique. Mais les ambitions immobilières ont tourné court.

Au milieu des années 1960, le gouvernement a procédé à la libéralisation des voyages à l'étranger. La porte étant désormais ouverte, le slogan "Hawaii du Japon" n'a plus eu le même effet. Le dernier blocage, la cherté du dollar a définitivement disparu après les accords du Plaza en 1985 et il n'y a plus rien eu pour attirer les touristes vers Hachijô. Les hôtels locaux, souvent surdimensionnés, ont perdu en masse leur clientèle et ont commencé, peu à peu, à fermer leurs portes. L'Oriental Hotel Resort, situé non loin de l'aéroport, est le symbole de cette période crépusculaire. Inauguré à la fin des années 1960, cette enseigne phare de Hachijô dotée d'une piscine et même d'un théâtre a été abandonnée - son démantèlement coûtant trop cher - vers 2006. Subissant l'érosion de la brise marine et la pression de la végétation tropicale qui le couvre presque à moitié, l'imposant squelette de l'Oriental Hotel Resort n'attire plus que les amateurs de ruines.

Mais les temps changent. Depuis quelques années, le nombre de touristes étrangers a explosé au Japon. L'organisation de Jeux olympiques à Tôkyô en 2020 devrait accélérer la tendance. Les autorités de Hachijô n'ont aucune intention de laisser échapper cette opportunité. Elles s'y préparent, notamment par la rénovation des infrastructures originellement conçues pour les touristes japonais.

YAGISHITA YÛTA

ZOOM JAPON

Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tel: +33 (0)1 4700 1133 Fax: +33 (0)1 4700 4428
www.zoomjapon.info / courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483
Imprimé en France

Ont participé à ce numéro:
Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Ritsuko Koga, Eric Rechsteiner, Jérémie Souteyrat, Jean Derome, Alissa Descotes-Toyosaki, Johann Fleuri, Maeda Haruyo, Yagishita Yûta, Kumagai Toshikatsu, Yohann Valdenaire, Postics, Kashio Gaku, Kimié Ozawa, Hirai Michiko, Takako Taniguchi, Chiho Ichikawa, Miho Masuko, Yoshié Takano, Miwa Takano, Rié Tanaka, Marie Varéon (maquette).

Responsable de la publicité : Yoshiyuki Takachi

Responsable de la publication : Dan Béraud

ZOOM ANNONCES

événements

nouveauté



« Mémoires de Kiyomaro, forgeron du Shinano». L'histoire de Kiyomaro, le plus grand forgeron de katana du 19e siècle, surnommé le Masamune de Yotsuya. De Ojiisan, publié chez Edilivre. 18€ttc

cours

● **Journées porte ouverte** d'Espace Japon - mer. 7 sept. de 15h~19h et sam. 10 sept. de 14h~18h. Cours de japonais gratuits, évaluations avec des professeurs de japonais et renseignements cours de japonais pour les enfants. 12 rue de Nancy 75010 Paris. www.espacejapon.com

logements

●**Paris Fudosan le spécialiste de l'immobilier** franco-japonais à Paris recherche des STUDIOS à louer pour les expatriés japonais. 18 rue de Richelieu 75001 Tél : 01 4286 8739 service@paris-fudosan.com

emplois

● **Le restaurant parisien L'Inconnu** dans le 7ème arrondissement cherche un(e) serveur(euse). Envoyez votre CV à l'adresse restaurantitalien-linconnu@gmail.com

TORAYA

Pâtisserie Japonaise Traditionnelle, Salon de Thé

TORAYA est un salon de thé et une pâtisserie japonaise traditionnelle, situé au coeur de Paris depuis 36 ans. Fondé à l'origine à Kyôto au 16ème siècle, Toraya perpétue la tradition des wagashi encore de nos jours.Nous recherchons une personne dynamique, souriante et accueillante, pour assurer le service, l'accueil des clients et la vente à emporter. Une expérience en hôtelerie et restaurant de luxe est appréciée.

Une bonne maitrise de l'anglais et du japonais, ainsi qu'un intérêt pour la culture japonaise traditionnelle sont indispensables pour ce poste.

Horaires 10-18h ou 11h30-19h30, 35h/semaine, fermeture le dimanche.

Chèques déjeuner et remboursement des transports (50%).

https://www.toraya-group.co.jp/toraya-paris/

Envoyer CV + LM à f-toraya@toraya-group.co.jp

Pas de renseignement par téléphone

divers

● **La Pharmacie du RER** située dans la gare de La Défense vous accueille du lundi au vendredi 7h-21h et le samedi 8h30-21h. Mardi, jeudi, samedi -25% sur le 2ème produit identique.
日本語でも対応致します。

● **Hotel-Restaurant à Myoko Japon**, Spa&Ski 10mn, Jogging Vélo.Travailler dans un restaurant étoilé JP/FR/EN
www.restaurantmassa.com





Charlotte HODEZ, Avocat
Sidonie ROUFIAT, Avocat et Médiateur
Mettent leurs compétences à votre disposition en matière de :
- Droit du séjour et du travail des étrangers
- Droit du travail (individuel et collectif)
- Droit de la famille
- Droit médical et réparation de préjudices corporels
- Droit pénal

Conseil et assistance devant les juridictions.
Résolution amiable des conflits

Notre atout :
notre expérience des relations franco-japonaises

Les honoraires sont déterminés en commun accord avec le client selon la nature du dossier. N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements.

HODEZ ROUFIAT AVOCATS ASSOCIES (A.A.R.P.I.)
25 boulevard Voltaire - 75011 Paris
Tél. 01 55 80 57 40, contact@hravocats.fr

Tarifs des annonces (pour 100 carac.)		**Options**	
Emploi	50€ttc	20 car. suppl.	5€ttc
Evénement	45€ttc	option web (publication immédiate sur le web + 5 img.)	20€ttc
Cours	40€ttc	cadre	50€ttc
Amitié	40€ttc	gras	50€ttc
Logement	35€ttc	img. papier	100€ttc
Divers	30€ttc		



ABONNEMENT EN LIGNE

www.zoomjapon.info

Vous souhaitez recevoir chaque mois un exemplaire de ZOOM Japon, alors l'abonnement en ligne est désormais disponible.
En vous abonnant à ZOOM Japon, vous devenez automatiquement membre du **Club ZOOM**.
Cela vous permet de participer chaque mois à un tirage au sort qui vous donnera la possibilité de gagner des livres, des DVD, des invitations à des spectacles et bien d'autres choses.

10 numéros par an + T-shirt Zoom Japon + Club ZOOM = 28 € / an



Club ZOOM Cadeau du mois

Ce mois-ci, le Club ZOOM vous propose de gagner le ***noren*** (rideaux japonais) de Madame Mo. Une décoration joyeuse et colorée, qui transforme votre maison en style japonais !

Pour participer au tirage au sort, veuillez répondre à la question : *Parmi les dix derniers numéros du magazine, quel encart publicitaire vous a le plus attiré ? Pourquoi ?* et envoyer votre réponse à *club@zoomjapon.info* en indiquant votre numéro d'abonné.
Tous les nouveaux abonnés peuvent participer. Jusqu'au 31 août 2016.

Tentez votre chance !
ZOOM JAPON À LA JAPAN EXPO

En plus de la distribution importante du magazine, nous aurons un stand à la Japan Expo (M182) avec une petite exposition sur le parcours de ZOOM Japon.
Sur notre stand, possibilité aussi de feuilleter nos archives, **de participer à un tirage au sort pour gagner des offres «spécial Japon» en vous inscrivant à nos newsletters**, ou de recevoir un cadeau en vous abonnant au magazine.

NHK WORLD TV à Japan Expo

du 7 au 10 juillet 2016

Parc des expositions de Paris-Nord Villepinte

NHK WORLD
from JAPAN

stand NHK World
J196 (Hall 5A)

カワイイ インターナショナル
Kawaii INTERNATIONAL

Immersion totale dans le style « kawaii »

Atelier TIME AFTER TIME DOMO CAPSULE en collaboration avec NHK World

9 et 10 juillet

Ce projet participatif de capsule temporelle est l'oeuvre de Sebastian Masuda. Il invite le public à déposer messages et objets-souvenirs dans une capsule géante à l'effigie de Domo.

Visitez le stand NHK World et participez à l'atelier animé par Sebastian Masuda.

Rencontrez Sebastian Masuda au stand NHK World.

Artiste
Sebastian Masuda

Disponible sur les canaux suivants:

CANALSAT
canal 473



canal 182



canal 680



canal 270 (ADSL)
canal 450 (Fibre)



canal 731/732

Aussi disponible en streaming et via notre application gratuite.
nhk.jp/nhkworld

